cuisineactuelle.fr

Cuisine Actuelle
HORS-SERIE

NOVEMBRE
DÉCEMBRE 2016

GUIDE D'ACHAT
50 produits de fêtes testés pour vous

120 recettes

LES STARS DU RÉVEILLON

- ★ FOIE GRAS
- ★ DINDE
- ★ SAINT-JACQUES
- ★ MARRONS
- ★ CHOCOLAT...

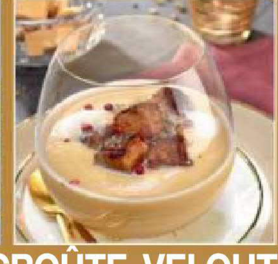
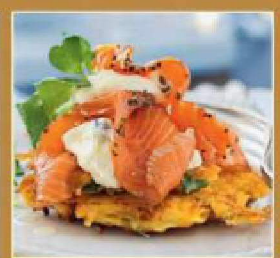
EN VERSION TRADI OU FANTAISIE

BOUCHÉES FACILES POUR APÉRO MAGIQUE

Spécial Noël

Velouté au chapon et morilles




GRATIN DE HOMARD, BŒUF EN CROÛTE, VELOUTÉ, SAUMON FUMÉ, OPÉRA BÛCHE

NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2016 - BEL : 3,95 € - CH : 7,50 CHF - CAN : 6,95 CAD - D : 6 € - ESP : 4,80 € - GR : 4,80 € - LUX : 3,95 € - ITA : 4,80 € - PORT. CONT. : 4,80 € - DOM : Avion : 5,50 € ; Bateau : 3,80 €
May : 5,50 € - Maroc : 40 DH - Tunisie : 4.2 TND - Zone CFA Avion : 3 500 XAF ; Bateau : 2 400 XAF - Zone CFP Avion : 1 100 XPF ; Bateau : 520 XPF.

PM PRISMA MEDIA
M 03077 - 125H - F: 3,90 € - RD


Cassegrain
Une autre idée du légume
SERVICEPLAN Suggestion de présentation.
"Ma sélection de Haricots Verts tout en finesse,
délicatement cueillis et rangés à la main.
Cette ligne parfaite, tout mon portrait !"
NOUVEAU
à découvrir
Cassegrain
Haricots Verts
Extra-fins
Cassegrain
Haricots Verts &
Haricots Beurre
Achetez en ligne sur www.cassegrain.com
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

Cuisine Actuelle

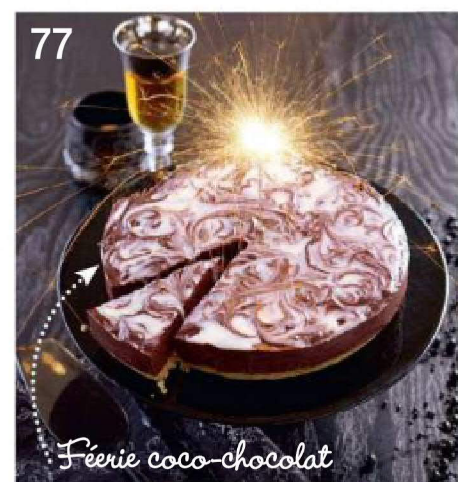
HORS-SÉRIE

Novembre - Décembre 2016









120 recettes spécial Noël

Le rendez-vous des fêtes

ou reportez-vous page 97

Cuisine Actuelle hors-série N° 125 est en vente chez certains marchands de journaux avec son livre *Noël* au prix global de 8,05 € en France métropolitaine. Vous pouvez commander le livre seul en écrivant à Cuisine Actuelle 62066 Arras Cedex 09 France. Prix spécial abonnés : le livre 4,15 € en France métropolitaine (frais de port inclus, offre limitée à un exemplaire par abonné et dans la limite des stocks disponibles). Merci de joindre un chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle. Pour les abonnés en Suisse, en Belgique et au Luxembourg : nous contacter au 00 33 825 07 11 96. Les non-abonnés peuvent obtenir le livre pour 4,15 € + 8 € de frais de port en France métropolitaine dans la limite des stocks disponibles. Au sein du magazine figurent une carte Edigroup jetée sur Suisse et Belgique, un encart WP Prisma Media jeté sur une sélection d'abonnés et une carte abonnement jetée sur kiosques.





Le best of

VOUS NE POUVIEZ RÊVER PLUS BEAU CADEAU : NOS 10 RECETTES DE RÉVEILLON PRÉFÉRÉES, DE L'ENTRÉE AU DESSERT.



Sophie
Réalisez cette recette avec des escalopes de foie gras encore surgelées. Elles resteront fondantes à cœur tout en étant bien dorées en surface.



Très facile

Escalopes de foie gras aux griottes

4 PERS. 20 MIN 10 MIN

• 8 escalopes de foie gras • 400 g de griottes au sirop léger • 50 g de beurre • 15 cl de fond de volaille instantané • 5 cl de kirsch • 1 cuil. à s. de ciboulette ciselée • sel, poivre.

1 Salez et poivrez les escalopes de foie gras. Faites-les cuire dans une poêle antiadhésive environ 1 min de chaque côté, en les retournant souvent. Réservez-les au chaud dans un plat couvert d'une feuille de papier d'aluminium.

2 Égouttez les griottes. Éliminez le surplus de gras de cuisson de la poêle, déglacez avec le fond de volaille et le kirsch, donnez un bouillon en grattant le fond. Ajoutez les griottes, faites-les chauffer 5 min. Piquez le beurre très froid sur une fourchette, remuez celle-ci pour faire fondre le beurre complètement.

3 Présentez les escalopes sur des assiettes chaudes. Disposez les cerises autour. Nappez de sauce puis servez parsemé de ciboulette.

VIN : saint-joseph rouge.



Michel
En garniture, j'ai un faible pour une purée de carottes et panais ou des champignons des bois sautés au beurre, ou les deux à la fois.

Facile

Filet de bœuf en croûte

6 PERS.
1 H
30 MIN
REPOS 20 MIN

• 1,5 kg de filet de bœuf, sans ficelle ni barde • 300 g de châtaignes cuites • 100 g de cerneaux de noix • 2 échalotes • 2 cuil. à s. de persil ciselé • 120 g de beurre • 1 œuf • 1 paquet de feuilles de filo (rayon oriental) • sel, poivre du moulin.

1 Concassez les noix et les châtaignes (sauf quelques-unes pour le décor). Pelez, hachez les échalotes. Faites-les revenir dans 20 g de beurre, sans faire colorer. Ajoutez les châtaignes, les noix et le persil. Laissez cuire 5 min. Réservez.

2 Faites dorer le filet de bœuf dans une poêle bien chaude avec 20 g de beurre. Égouttez-le sur une grille.

3 Faites fondre le reste de beurre dans une casserole. Étalez sur le plan de travail des feuilles de filo en un rectangle plus grand que le filet, en les chevauchant. Badigeonnez-les de beurre fondu et recommencez trois fois l'opération.

4 Étalez les châtaignes en bande au centre du rectangle de filo puis posez le filet de bœuf par-dessus. Brossez les bords du rectangle d'œuf battu. Refermez, repliez-le de manière à bien envelopper la viande. Posez sur une plaque, soudure en dessous.

5 Chauffez le four à th. 7 (210 °C). Cuisez le filet 20-25 min. Sa cuisson achevée, réservez-le dans le four éteint et ouvert 20 min. Servez décoré des châtaignes réservées.

VIN : médoc (bordeaux rouge).



Très facile

Salade de gambas à la mangue

4 PERS. 30 MIN

• 16 gambas • 1 mangue • 1 courgette • 1 carotte • 60 g de cacahuètes concassées • 1 feuille d'algue nori séchée (facultatif, rayon Asie).
Pour la sauce : • 1 citron vert • 1 petit piment séché et épépiné • 2 cuil. à soupe de vinaigre de riz ou de cidre • 1/4 de cuil. à café de sucre • 4 cuil. à soupe d'huile de tournesol • 2 cuil. à soupe de nuoc-mâm (rayon Asie).

1 Ébouillantez les gambas à l'eau salée, 3-4 min selon leur taille. Décortiquez-les sauf la nageoire caudale.

2 Taillez la mangue, la courgette et la carotte épluchées en spaghettis ou tagliatelles. Placez-les dans un saladier.

3 Découpez l'algue nori en rubans à l'aide de ciseaux. Faites griller les cacahuètes à sec dans une poêle bien chaude. Laissez-les refroidir.

4 Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients. Assaisonnez-en les légumes avec la moitié, mélangez puis répartissez dans des verres.

5 Mélangez les gambas avec le reste de sauce. Ajoutez-les dans les verres. Terminez par les rubans de nori. Parsemez de cacahuètes. Présentez bien rafraîchi aux convives.

VIN : alsace pinot gris.

Camille

Si vous n'avez pas de taille-légumes (magasins de cuisine), faites des tranches de 2 mm et détaillez-les finement en long. Pour faire les tagliatelles, utilisez plutôt un épluche-légumes.

Très facile

Canette farcie à l'orange










• 1 canette de 2 kg prête à cuire avec son foie à part.
Pour la farce : • 300 g de farce fine • 1 côte de céleri hachée • 1 échalote hachée • 1 œuf • 20 g de beurre • 1 brioche rassise trempée dans du lait, pressée et émiettée • 70 g de noisettes concassées • 1 brin de thym effeuillé.
Pour la sauce à l'orange : • 6 oranges bio • 1 oignon • 2 carottes • thym • 1 feuille de laurier • 30 g de beurre • 20 cl de vin blanc • 20 cl de fond de volaille • 1 cuil. à s. de fécule de maïs • 1 cuil. à s. d'huile • sel, poivre.

1 Faites fondre l'échalote à la poêle avec le beurre. Ajoutez le foie de canette taillé en dés, faites-les revenir à feu vif. Versez le contenu de la poêle dans un saladier. Ajoutez tous les ingrédients de la farce. Salez, poivrez et mélangez.

2 Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Assaisonnez l'intérieur de la canette, farcissez-la, cousez l'ouverture. Placez-la sur un plat à rôtir, piquez la peau, cuisez 30 min. Jetez le gras du plat et cuisez 45 min en arrosant la canette de jus. Réservez 20 min, four éteint et porte entrouverte.

3 Faites revenir l'oignon et les carottes taillés en dés avec 1 pincée de sel et l'huile. Mouillez de vin et laissez réduire d'un tiers. Ajoutez le fond de volaille, le laurier puis 1 brin de thym et laissez réduire d'un tiers. Zestez 1 orange en julienne. Pressez-la. Ébouillantez les zestes 1 min. Pelez le reste d'oranges à vif puis prélevez les quartiers.

4 Filtrez la sauce en pressant bien. Portez à ébullition. Délayez la fécule dans 2 cuil. à soupe du jus de l'orange zestée, versez dans la casserole, faites épaissir en remuant. Ajoutez le reste de jus d'orange et le zeste, puis assaisonnez.

5 Servez la canette entourée des suprêmes d'oranges et la sauce en saucière, avec une purée de panais.

VIN : gigondas.

Yann
Lorsque le jus et le zeste d'orange sont ajoutés à la sauce, elle ne doit surtout plus bouillir sous peine de la faire devenir amère.



Thierry
Une fois la recette terminée, replacez votre bûche au frais, protégée des chocs et des odeurs par une boîte en plastique retournée jusqu'au moment de la servir à table.

Pas si facile

Bûche meringuée orange, chocolat

8 PERS. | 1 H 30 | 15 MIN | RÉFRIGÉRATION 6 H

Pour le biscuit chocolat : • 4 œufs, jaunes et blancs séparés • 125 g de beurre fondu • 125 g de farine • 125 g de sucre • 20 g de cacao en poudre.
Pour la crème à l'orange : • 1 orange bio • 2 jaunes d'œufs • 20 cl de lait • 20 cl de crème liquide très froide • 120 g de sucre semoule • 25 g de fécule de maïs • 1 bâton de cannelle.
Pour le décor : • 2 blancs d'œufs • 125 g de sucre.

1 Fouettez à blanchiment les jaunes d'œufs et 80 g de sucre. Ajoutez le beurre. Battez les blancs en neige ferme en versant le reste de sucre à la fin. Incorporez au mélange de jaunes. Intégrez la farine et le cacao tamisés.

2 Chauffez le four sur th. 7 (210 °C). Étalez la pâte sur une plaque tapissée de papier cuisson. Faites cuire le biscuit 7 min. Démoulez-le sur un torchon humide et ôtez le papier.

3 Rincez l'orange, prélevez le zeste et pressez le fruit. Imbibez bien le biscuit de jus avec un pinceau.

4 Préparez la crème à l'orange. Portez à ébullition le lait parfumé avec le zeste d'orange et le bâton de cannelle. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Incorporez la fécule de maïs et délayez avec le lait chaud. Portez à ébullition en mélangeant sur feu doux. Laissez refroidir la crème.

5 Battez la crème liquide très froide en chantilly. Incorporez-la à la crème à l'orange puis étalez sur le biscuit. Emballez la bûche d'un film alimentaire et réservez 6 h au frais.

6 Déballez la bûche et présentez-la sur un plat. Montez les blancs d'œufs en neige molle pour le décor. Faites bouillir 60 g d'eau pendant 5 min avec le sucre (118 °C). Versez bouillant sur les blancs en fouettant et en laissant le batteur en marche jusqu'à complet refroidissement. Recouvrez la bûche de meringue. Colorez-en les pointes au chalumeau de cuisine.

VIN : banyuls vieux.

Facile

Saint-jacques au vermouth


4 PERS.

20 MIN


REPOS 30 MIN


20 MIN

• 12 à 16 noix de saint-jacques, selon leur grosseur • 50 g d'œufs de saumon • 4 échalotes • 60 g de parmesan râpé • 75 g de beurre • 20 cl de crème liquide • 10 cl de vermouth (Noilly Prat) • 2 tranches de pain de mie • sel, poivre 5 baies.

1 Portez à ébullition la crème liquide. Ajoutez 40 g de parmesan râpé et laissez infuser pendant 30 min avant de filtrer le mélange.

2 Poêlez les échalotes hachées dans 25 g de beurre, sans colorer. Ajoutez les saint-jacques, le vermouth, salez peu et laissez frémir 3 min.

3 Transvasez le contenu de la poêle dans une passoire au-dessus d'une casserole. Réservez les coquilles.

4 Laissez réduire le jus de cuisson sur feu vif pour qu'il n'en reste plus qu'un tiers. Ajoutez la crème et portez à ébullition. Faites mousser le mélange au mixeur plongeant.

5 Placez les saint-jacques dans des cuillères chaudes, nappez de sauce au parmesan et parsemez d'œufs de saumon. Poivrez au moulin.

6 Faites dorer 12 disques taillés dans le pain de mie à la poêle avec le reste de beurre. Roulez-les dans le reste de parmesan râpé. Servez avec les noix de saint-jacques.

VIN : chablis.

Sophie

Réservez les saint-jacques entre deux assiettes chaudes le temps de faire la sauce. Ou gardez-les dans un panier vapeur, eau chaude mais feu éteint.

Facile

Mont-blanc au cacao-noisette


8 PERS.

1 H


4 H

Pour les meringues : **• 2 blancs d'œufs • 70 g de sucre semoule • 70 g de sucre glace • 25 g de cacao en poudre • 50 g de poudre de noisettes.**
Pour la garniture : **• 550 g de crème de marrons • 25 cl de crème liquide très froide • 180 g de beurre mou • 25 g de sucre glace • 1 cuil. à soupe de rhum ou de cognac • grains de sucre et perles de sucre argentées.**

1 Préparez les meringues, la veille. Allumez le four sur th. 4 (120 °C). Montez les blancs en neige ferme en incorporant le sucre semoule à la fin. Intégrez délicatement le sucre glace à l'aide d'une spatule.

2 Mêlez le cacao et les noisettes. Incorporez au mélange précédent. Étalez en 8 disques Ø 7 cm sur un papier sulfurisé. Glissez au four réglé à th. 3-4 (100 °C), porte entrouverte, et laissez sécher 4 h.

3 Fouettez la crème avec le sucre glace en chantilly ferme. Réfrigérez.

4 Travaillez le beurre en pommade. Ajoutez la crème de marrons cuillerée par cuillerée en fouettant. Parfumez de rhum. Versez dans une poche à fine douille cannelée.

5 Déposez les meringues sur les assiettes. Ajoutez de la chantilly et masquez de vermicelles de marrons à la poche à douille. Réfrigérez jusqu'au service. Décorez et servez.

VIN : crémant de Savoie.

Marion
Si la crème de marrons est trop molle, placez-la 10 min au congélateur, en la remuant de temps en temps pour l'homogénéiser.



Marilyne
Avant de glisser les homards sous le gril chaud, pensez à bien fendre les pinces d'un petit coup sec avec un marteau.

Facile

Homard grillé au beurre safrané de ciboulette

4 PERS.
45 MIN
15 MIN

- **2 homards bretons de 800 g environ**
- **1 potimarron**
- **2 cuil. à soupe de ciboulette ciselée**
- **150 g de beurre**
- **1 dosette de filaments de safran**
- **sel, poivre du moulin.**

1 Plongez les homards, tête la première, dans une grande marmite d'eau bouillante. Laissez-les cuire pendant 3 min. Égouttez-les.

2 Coupez le potimarron en deux, retirez les graines. Prélevez la chair en billes à la cuillère parisienne. Faites-les colorer à la poêle avec 25 g de beurre en les tournant souvent, sur feu moyen. Elles doivent être tendres. Salez et poivrez-les.

3 Éliminez la tête des homards et coupez les queues en deux. Faites fondre le reste de beurre avec le safran dans une petite casserole puis ajoutez la ciboulette ciselée. Salez, poivrez et laissez refroidir. Tartinez-en les demi-homards refroidis.

4 Allumez le gril du four. Placez les homards sur la lèchefrite, côté chair vers le haut. Laissez-les cuire sous le gril jusqu'à ce que la surface se colore mais sans brûler.

5 Posez les demi-homards sur les assiettes. Garnissez-les de billes de potimarron et servez aussitôt.

VIN : saint-romain blanc.



Sapin pistache-citron

Très facile

8 PERS. | 1 H | 30 MIN | RÉFRIGÉRATION 30 MIN

Pour le biscuit : • 4 œufs + 4 blancs • 50 g de beurre fondu • 150 g de pâte de pistaches • 75 g de farine tamisée • 75 g de sucre glace • 50 g de sucre semoule • colorant vert alimentaire.
Pour la crème au citron : • 300 g de mascarpone • 20 cl de crème liquide • 3 jaunes d'œufs • 1 citron bio • 6 g de gélatine en feuilles • 100 g de miel liquide • 1 étoile à croquer (sablé, pâte d'amande, chocolat blanc).

1 Mélangez la pâte de pistaches avec 4 œufs, le beurre, le sucre glace et la farine. Ajoutez une pointe de colorant vert. Incorporez les blancs d'œufs préalablement fouettés en neige ferme avec le sucre semoule.

2 Étalez la pâte sur 2 plaques à pâtisserie doublées d'un papier cuisson. Cuisez 6-8 min à th. 7-8 (220 °C), en surveillant. Réservez sur une grille.

3 Placez la gélatine dans de l'eau froide. Faites bouillir la crème et le miel. Versez chaud sur les jaunes d'œufs battus en fouettant. Laissez épaissir dans la casserole en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la spatule.

4 Essorez la gélatine, faites-la fondre dans la crème hors du feu. Ajoutez le zeste râpé et le jus du citron. Laissez refroidir jusqu'à 45 °C. Incorporez le mascarpone. Réfrigérez 30 min, jusqu'à légère gélification.

5 Découpez 8 disques de tailles décroissantes et 1 étoile dans les biscuits. Couvrez-les de crème au citron presque jusqu'au bord puis saupoudrez de sucre glace. Superposez-les. Collez le décor sur l'étoile avec une pointe de crème. Replacez au frais.

VIN : vouvray pétillant.

Sybille
Pour faire tenir l'étoile, piquez-la sur une brochette en bois. Pour le service, le gâteau se découpe couche après couche.

Corinne
Afin de bien souder le koulibiak, humectez les bords de pâte d'eau avec un pinceau avant de les pincer fermement.



Facile

Koulibiak de saumon fumé

• 700 g de pâte feuilletée • 1 cœur de filet de saumon fumé de 500 g • 2 échalotes • 20 g de trompettes-de-la-mort déshydratées • 1 cuil. à s. de jus de citron • 3 cuil. à s. de persil plat ciselé • 100 g de riz • 50 g de beurre • 4 œufs • sel, poivre.

1 Faites cuire le riz. Laissez-le refroidir. Faites durcir 3 œufs. Réhydratez les trompettes à l'eau tiède, puis égouttez et ciselez-les. Recoupez le filet de saumon fumé pour lui donner une forme régulière et hachez grossièrement les parures.

2 Faites revenir les échalotes et les trompettes-de-la-mort hachées dans le beurre, sans coloration. Hors du feu, ajoutez les parures du saumon, le jus de citron, le persil, le riz et les œufs durs hachés. Assaisonnez.

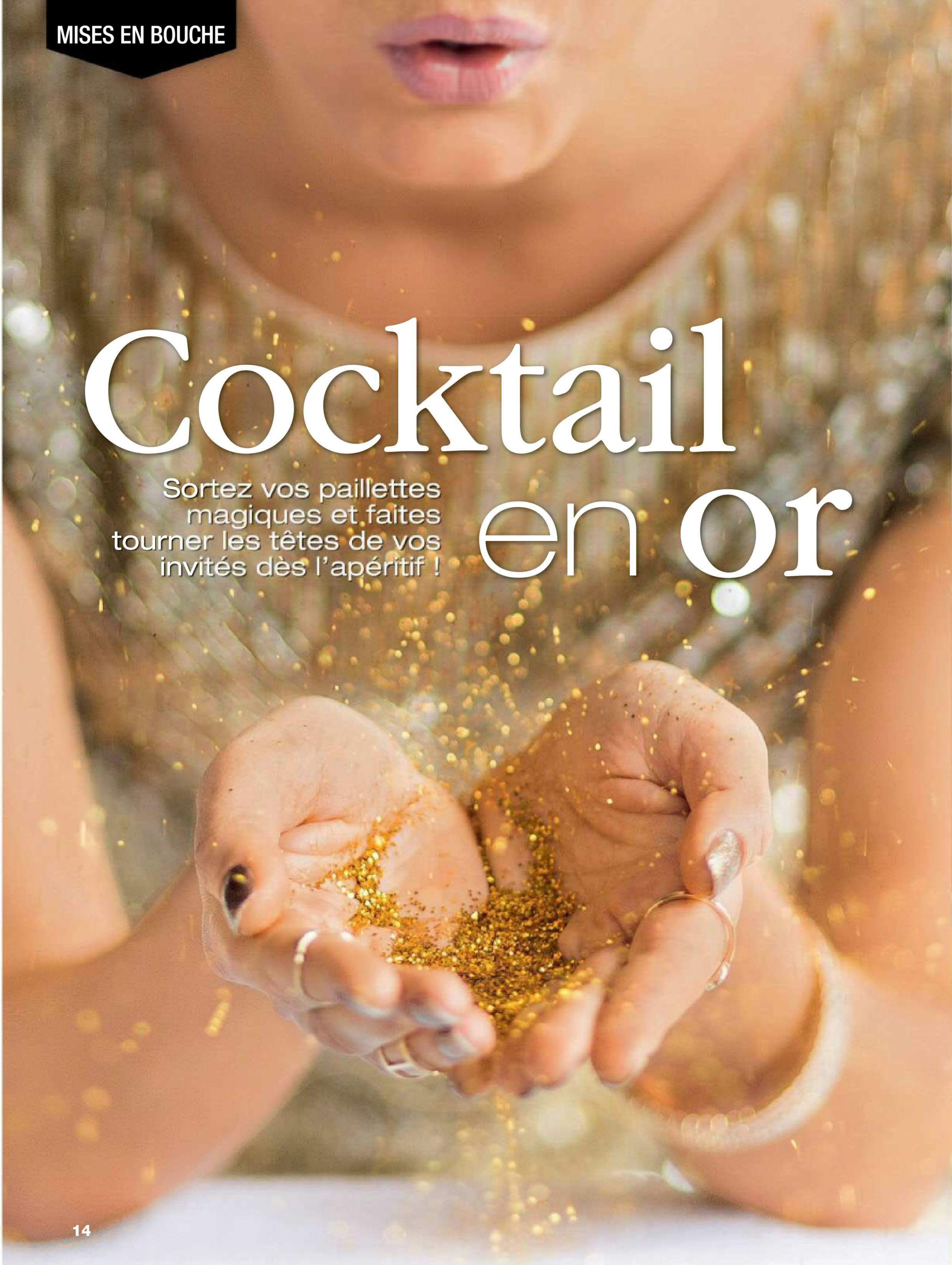
3 Allumez le four à th. 7-8 (225 °C). Placez un tiers de la pâte en rectangle sur une plaque antiadhésive. Étalez la moitié du riz. Posez le saumon au centre et recouvrez de riz. Étalez les deux tiers du reste de pâte et posez-la sur la farce. Pincez les bords, repliez-les vers l'intérieur.

4 Faites un décor avec les chutes de pâte et badigeonnez d'œuf battu. Réalisez un trou au centre et introduisez-y une cheminée de papier d'alu pour que la vapeur s'échappe en cuisant.

6 PERS.
40 MIN
50 MIN

5 Enfournez pour 30 min environ, jusqu'à ce que le dessus du koulibiak soit doré. Laissez tiédir quelques minutes avant de le découper.

VIN : savennières.



Cocktail en or

Sortez vos paillettes magiques et faites tourner les têtes de vos invités dès l'apéritif !



Très facile

Gelée de champagne à la rhubarbe


6 PERS.


10 MIN


RÉFRIGÉRATION 1 H

Portez juste à ébullition 40 cl de **champagne** avec 10 cl d'eau, 90 g de **sucre en poudre** et 2 cuil. à soupe de **sirop de rhubarbe.** Incorporez 2 g d'**agar-agar** en poudre (magasins bio) et laissez frémir 30 secondes. Versez dans 6 coupes. Réfrigérez 1 h. Servez frais mais pas glacé.





Facile

Bouchées briochées aux foies de volaille et à la figue

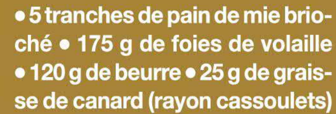


6 PERS.


25 MIN

10 MIN


RÉFRIGÉRATION 1 H



- 5 tranches de pain de mie brioché
- 175 g de foies de volaille
- 120 g de beurre
- 25 g de graisse de canard (rayon cassoulets)
- 20 quartiers de figues surgelées
- 1 échalote
- 8 cl de muscat ou de porto blanc
- 1 cuil. à soupe de miel
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 2 pincées de 4-épices
- thym frais
- sel, poivre.

1 Rincez et épongez les foies de volaille. Chauffez la graisse de canard dans une poêle. Faites-y fondre l'échalote hachée. Ajoutez les foies, poudrez de quatre-épices, de sel et de poivre, faites sauter 3 min. Versez le muscat et poursuivez la cuisson 7 min à feu très doux. Laissez refroidir.

2 Mixez le contenu de la poêle avec 100 g de beurre. Passez à la passoire pour éliminer les veines. Réfrigérez 1 h. Couvrez la mousse d'un peu de graisse de canard fondue si vous devez la conserver plusieurs jours.

3 Poêlez les figues (encore gelées) 2 min dans le reste de beurre chaud. Ajoutez le miel, le vinaigre, du sel et du poivre et laissez cuire encore 3 min.

4 Faites griller les tranches de pain de mie brioché. Coupez-les en quatre. Tartinez-les de mousse de foies de volaille et décorez-les d'1 quartier de figue et de thym effeuillé.

Très facile

Sapins de riz soufflé, griottes et pistaches

6 PERS. 30 MIN 10 MIN ATTENTE 1 H

• 150 g de riz soufflé pour petit déjeuner • 175 g de guimauve • 45 g de beurre • 1 cuil. à soupe bombée de pistaches • 1 cuil. à soupe bombée de griottes séchées (magasins bio) • 1 cuil. à café de vanille liquide • 1 cuil. à s. d'huile • 1/2 cuil. à café de sel.

1 Concassez les pistaches et hachez les griottes. Façonnez 6 petits cônes (7-9 cm) avec du carton puis tapissez-les de papier sulfurisé huilé.

2 Chauffez le beurre avec la vanille liquide et le sel dans une casserole. Faites-y fondre la guimauve sur feu doux en mélangeant sans cesse.

3 Incorporez le riz soufflé, les pistaches et les griottes dans la préparation à la guimauve et mélangez rapidement.

4 Répartissez dans les cônes en tassant avec une cuillère huilée. Laissez refroidir 1 h.

5 Démoulez les sapins et disposez-les sur un plat. Saupoudrez-les de sucre glace pour donner un bel effet enneigé.

Le plus Pour des cônes harmonieux, ne les faites ni trop grands, ni trop évasés. Les mini gourmandises sont bien plus jolies qu'en format maxi.

Très facile

Croustillants de canard et ananas à la confiture d'oignons

 6 PERS.  20 MIN  12 MIN

Coupez 12 ronds (Ø 7 cm env.) dans des **feuilles de brick** badigeonnées de **beurre** fondu. Placez-les dans les empreintes d'une plaque à mini muffins. Désossez 1 cuisse de **canard confit** et effilochez la chair. Mélangez-la avec 2 cuil. à soupe de **confit d'oignons** et du **poivre.** Répartissez sur les ronds de brick, ajoutez des quartiers d'**ananas** et des feuilles de **sauge.** Badigeonnez-les de graisse de canard et enfournez pour 12 min à th. 6 (180 °C).



Facile

Allumettes de panais et leur mayonnaise truffée

6 PERS. 30 MIN 5 MIN

Mélangez 100 g de **mayonnaise** avec 1 cuil. à soupe d'**huile à la truffe** et 5 grains de **poivre vert** écrasés. Pelez 500 g de **panais** et coupez-les en allumettes régulières. Faites-les frire dans un bain d'**huile.** Égouttez-les, **salez**-les et servez avec la mayonnaise truffée.

Le plus Modelez de petites poires dans de la pâte d'amande. Roulez-les dans de la poudre d'or alimentaire et piquez-les d'un petit morceau de Mikado.

Très facile

Mini tartelettes aux fruits secs

 6 PERS. 30 MIN  MACÉRATION 12 H  3 H 20

• 2 rouleaux de pâte sablée • 1 grosse pomme • 1 orange bio • 1/2 citron bio • 250 g de raisins secs • 150 g d'écorces confites d'orange et de citron • 150 g de sucre complet • 75 g d'amandes • 125 g de beurre • 3 cuil. à soupe de cognac • 2 cuil. à café d'épices pour pain d'épice.

1 La veille, épépinez la pomme et taillez-la en petits dés. Placez-les dans un plat et ajoutez les écorces confites hachées, les amandes concassées, les raisins et le sucre. Mélangez avec épices, le jus et le zeste râpé de l'orange et du citron. Laissez macérer 12 h au frais.

2 Le jour même, détaillez le beurre en dés et mélangez-les avec les fruits macérés. Étalez-les dans le plat, couvrez d'une feuille d'alu et glissez au four préchauffé sur th. 3-4 (110 °C) et laissez cuire 3 h. Ajoutez le cognac et laissez refroidir en mélangeant de temps à autre.

3 Tapissez 2 plaques à tartelettes de pâte sablée. Taillez des étoiles dans les chutes de pâte. Répartissez la préparation aux fruits secs dans les fonds de tarte et déposez les étoiles dessus. Cuisez 18 min au four à th. 6 (180 °C). Servez froid et décoré d'or pailleté.

Facile

Mini roulés aux poires



• 5 tranches de pain de mie brioché • 175 g de cerneaux de noix • 3 demi-poires au sirop • 25 g de beurre • 12 cl de lait • 1 œuf • 100 g de sucre • 5 cuil. à s. de Salidou • 2 cuil. à s. de miel • 1 cuil. à s. de graines de sésame • 1 cuil. à café d'huile • 1 pincée de sel.

1 Mêlez les noix concassées, 60 g de sucre, le miel et le sel. Étalez sur une plaque couverte de papier cuisson huilé.

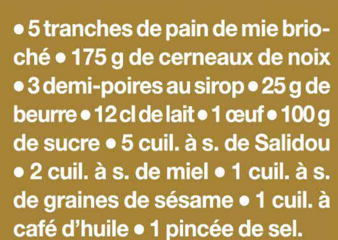
2 Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Faites-y dorer la préparation aux noix 15 min.

3 Aplatissez les tranches de pain au rouleau. Étalez du Salidou sur la moitié de celles-ci et ajoutez des dés de poires. Roulez et fixez avec une pique.

4 Battez l'œuf au fouet dans une assiette creuse avec le lait et 40 g de sucre. Trempez-y les rouleaux et parsemez-les de sésame. Poêlez-les 5 min dans le beurre. Laissez refroidir.

5 Tranchez les rouleaux en petits tronçons puis décorez d'éclats de noix caramélisées.

Le plus Pour l'apéritif, préparez les noix grillées au miel en ajoutant 1 pincée de piment moulu et 1 pincée de sel supplémentaire.



Très facile

Étoiles de mangue au fromage frais

6 PERS. 25 MIN

Épluchez, dénoyautez 1 grosse **mangue verte,** taillez-la à la mandoline pour obtenir des tranches larges et fines. Essuyez-les avec un papier absorbant puis tartinez-les légèrement de **fromage frais au poivre.** Superposez-les par trois et taillez-les en étoiles avec un emporte-pièce. Posez une noisette de fromage frais sur chaque étoile et décorez de **graines germées.** Servez avec des piques.


Wolfberger

Mille et



▲ **Double emploi**
Ce rétro Tub Citroën, clin d'œil aux fondateurs de la célèbre biscuiterie bretonne, contient 10 palets et se transforme en tirelire une fois vide.
9,90 € les 185 g, La Trinitaine.

Animal ▼
Ce plateau en mélamine, avec son motif renard doré, séduira les amoureux de la nature.
6,50 €, chez Monoprix.



◂ **Jeu gourmand**
Un renne en chocolat au lait à assembler.
8 € les 115 g, Monoprix.



◂ **Chics**
Anthracite ou gold, ces bouteilles à limonade en verre, au design travaillé, font étinceler votre table de fêtes.
10 €, Alinéa.

C'est fun ▸
Chatte Audrey Hepburn ou Lady Gaga, chihuahua Frida Kahlo, boxer Robert De Niro… ces mugs griment ces animaux en personnalités.
Pet Rock, 3 € chacun, chez GE Concept.





Moins de 10 €

▲ **Ludique**
En acier inoxydable, ce petit robot malin s'agrippe à la tasse pour faire infuser le thé.
6,95 €, Nature & Découvertes.







Régressifs ▸
Délicieusement addictifs, les oursons guimauve de notre enfance sont parés pour les sports d'hiver !
9,90 €, Le BHV/Marais.

▲ **Inédits**
Ces calissons d'exception à la framboise et au thé matcha s'habillent de paillettes d'or pour régaler les gastronomes.
7,50 €, Le Roy René, en exclusivité au Printemps.

un présents

Une myriade de cadeaux à tous les prix, qui enchanteront petits et grands gourmands.



◄ So british
Ce coffret cabine londonienne cache marmelade d'oranges miel et confiture de framboises à déguster à l'heure du thé.
Wilkin & sons, 11 €, sur le site Eric Bur.

◄ Authentiques
On plonge dans la magie de Noël grâce à ces jolis ramequins en étoile, en sapin ou en cœur, qui symbolisent les fêtes de fin d'année.
15 €, Villeroy & Boch.



▲ Cosmique
Cette théière en porcelaine repose sur une tasse et une soucoupe pour une pause salutaire… en solitaire.
17 €, Nature & Découvertes.

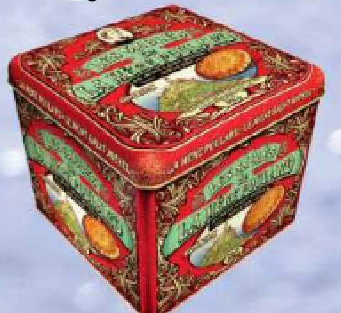
Délices ▼
Cercles, pyramides… se combinent pour créer des sapins au chocolat, riz soufflé et praliné aux noisettes et amandes.
15 € les 85 g, chez Pierre Marcolini.

Moins de 20 €

Goût de terroir ▼
Ces marrons glacés aux châtaignes d'Ardèche AOP rendent hommage à l'Ardèche et à ses maisons typiques.
Coffret Liger, 19,50 €, Sabaton.



Collector ▼
Ce coffret en métal aux illustrations anciennes de la célèbre maison du Mont-Saint-Michel cache 500 g de sablés pur beurre.
La Mère Poulard, 10,80 €, dans les grandes surfaces.



Mise en boîte ▼
En quelques clics, personnalisez une boîte de galettes ou de sablés de Retz avec photo et texte. Vous pourrez l'offrir ou la conserver précieusement.
14,15 €, Saint-Michel, sur le site de la marque.



◄ À croquer
Coquin, malin, voyou ou ronchon, on choisit la couleur et le tempérament de ces succulents nains tout chocolat.
P'tit Chenapan, 12 € la pièce de 80 g, L'Éclair de Génie.

→ **Adresses en fin de numéro**



▲ Graphique

Don et John, deux créateurs américains, expriment leur art à travers des illustrations à l'encre, déclinées sur des objets du quotidien, comme sur ce plateau en métal noir et or.
47 x 37 x 2 cm, 25 €, Monoprix.

◀ Paris, je t'aime !

Emmanuelle Legavre, créatrice et parisienne d'adoption, rend hommage à la capitale avec ces assiettes en porcelaine illustrées du monument le plus célèbre : la tour Eiffel.
Coffret de 6 mini assiettes, Ø 15,50 cm, 24,95 €, boutiques La Chaise Longue.



▲ Alliance parfaite

Présenté dans un écrin scintillant, ce foie gras de canard entier, associé à un chutney de figues légèrement sucré, fait une sublime mise en bouche.
Coffret canard (90 g) et figue (27 g), 24 €, boutiques Comtesse du Barry.

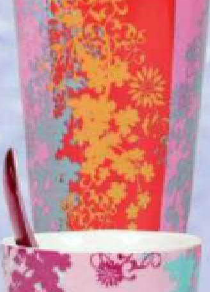
Moins de 30 €

◀ Raffiné

Ce coffret est réalisé en collaboration avec une célèbre maison de kimonos située à Kyoto. Il laisse découvrir des chocolats aux saveurs délicates de yuzu, de menthe, de thé matcha, de citron, de Hojicha (un thé vert grillé)…
Coffret Voyage au Japon, 15 chocolats, 23 €, chocolatier Henri Le Roux.

Nippons ▼

Les cerisiers japonais et leurs magnifiques fleurs de Sakura ont inspiré cette délicate collection de vaisselle en porcelaine.
Coffret de 4 gobelets avec cuillères, 30 €, chez Sema Design.





En relief ▶

Pour changer des cartes traditionnelles, optez pour cette carte pop-up avec ses 9 chocolats assortis.
Coffret Pop-Up Noël, 23,20 € les 88 g, Chapon.



▼ Légendaire

Ce rhum épicé des Caraïbes porte le nom du célèbre monstre des océans que redoutent tant les marins. Très foncée, sa robe promet en bouche une véritable explosion de saveurs : gingembre, vanille, clous de girofle et soupçon de cannelle.
Rhum The Kraken, 29,95 € la bouteille de 70 cl, dans les magasins Monoprix.



◀ Ludique

Les plus petits vont adorer recevoir une pluie de bonbons…
Pinata Âne, 24,90 €, Lutti, sur le site de la marque.



 ➜ Adresses en fin de numéro









Moins de 50 €



▲ **Surréaliste**
Quand l'art rencontre les nourritures terrestres, cela donne ce très bel ouvrage. Il réunit 136 recettes réalisées par Gala et illustrées par Dalí, son époux extravagant.
Réédition Les Dîners de Gala *(1973), 50 €, éditions Tashen.*

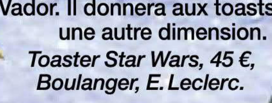
Malin ▼
Gain de place et design effilé pour ce presse-agrumes-pilon, couleur argent.
48 €, Alessi.

À tomber ! ▶
Le chocolatier-artiste Patrick Roger nous fait découvrir l'amande dans tous ses états en travaillant avec brio quatre variétés oubliées : aï, ferraduel, ferrastar et lausanne.
40 € le coffret de 300 g, Patrick Roger.



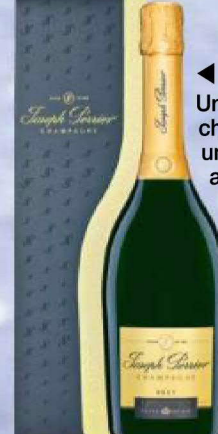
◀ **Fait maison**
Ce kit contient un livret de recettes et les ingrédients nécessaires pour préparer des liqueurs bio à l'ancienne : café, écorces d'orange, verveine et menthe.
Kit de fabrication, 50 €, chez Nature & Découvertes.

Je suis ton père, Luke ! ▼
Les fans de la saga *Star Wars* ne résisteront pas à ce grille-pain à l'effigie du terrible Dark Vador. Il donnera aux toasts une autre dimension.
Toaster Star Wars, 45 €, Boulanger, E. Leclerc.





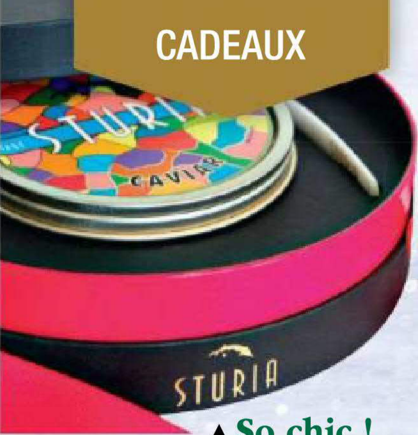
◀ **Au poil**
Envie d'une table fun et colorée ? Vous allez craquer pour la collection Happy Animals, où chats et chiens passent à table.
Coffret 6 assiettes, Ø 21 cm, 35 €, La Chaise Longue.



◀ **À la vôtre**
Une bouteille chic et choc pour un champagne aux bulles fines et légères d'une grande maison qui a tout bon.
Champagne Joseph Perrier, environ 32 €, chez les cavistes.

▼ **Viva Mexico !**
Le mezcal, ce spiritueux à base d'eau-de-vie d'agave, se dévoile dans ce coffret avec 1 carafe et 4 verres en forme de tête de mort. Il est accompagné de son livre illustré de 17 recettes.
Coffret Bar Clandestino, 35 €, éditions Hachette.

→ Adresses en fin de numéro

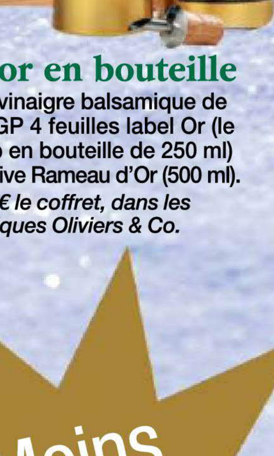


▲ So chic !

Élevé en France, ce caviar d'Aquitaine est la garantie d'un moment magique de dégustation à partager à deux ou plus. En coffret élégant avec deux cuillères en nacre.

Sturia, environ 74 € les 30 g, en épiceries fines.





▲ De l'or en bouteille

Véritable vinaigre balsamique de Modène IGP 4 feuilles label Or (le top du top en bouteille de 250 ml) et huile d'olive Rameau d'Or (500 ml).

61,20 € le coffret, dans les boutiques Oliviers & Co.

Moins de 100 €







▲ Démesure

Marron, framboise, praliné, noix de pécan, caramel au beurre salé… mieux qu'un bouquet de fleurs, cette année on apporte le dessert !

Coffret de 8 éclairs et 2 barlettes, 50 €, L'Éclair de Génie.



▲ Tête-à-tête

Un champagne brut à dominante chardonnay à la fraîcheur et la rondeur souple, pour un résultat équilibré en bouche à servir dans des verres tulipe.

Champagne Delamotte, 90 € le coffret, chez les cavistes.



Géant ▶

Le renne du Père Noël en costume rouge et nœud papillon se présente dans une superbe boîte. Un charmant centre de table qui se fera sûrement dévorer avant la fin du réveillon.

95 €, 620 g, boutiques Fouquet.



21 LABALLE
Bas Armagnac

◀ Hors d'âge

21 ans minimum d'élevage pour cet armagnac d'exception, franc et élégant, qui affiche des notes boisées exotiques mêlées à des arômes de tabac et de cacao.

Armagnac Laballe, 65 € le coffret, sur le site de la boutique Laballe.

Festif ▶

Plus peur de manquer avec ce coffret de 2 bouteilles de champagne brut réserve, quand il n'y en a plus, il y en a encore !

Champagne Pol Roger, 80 € le coffret, chez les cavistes.

POL ROGER



▲ Quadrille

Des assiettes qui dansent entre la modernité des couleurs et le classicisme des illustrations. De la faïence qui remet la joie de vivre au cœur des repas !

60 € le coffret 4 assiettes, Gien.

Réalisation : Anne Inquimbert

➜ Adresses en fin de numéro


PAYS D'OC
Indication Géographique Protégée
Vins de cépages
PAYS d'OC
Indication Géographique Protégée
DEVENEZ
PAYS
D'OCOLOGUE
Pour mériter leur label IGP, tous les vins Pays d'Oc sont dégustés chaque année : pas besoin d'être un expert pour être sûr de leur qualité.
chardonnay pinot noir cabernet sauvignon syrah grenache cabernet franc merlot carmenère gamay mondeuse carignan chenanson cinsaut cot portan mourvèdre petit verdot pinot gris marselan grenache gris sauvignon viognier grenache blanc muscat à petits grains carignan blanc chasan morrastel chenin clairette colombard macabeu marsanne mauzac muscat d'alexandrie piquepoul blanc négrette roussanne sémillon terret blanc ugni blanc vermentino nielluccio tempranillo grenache gris gewurztraminer muscat de hambourg sauvignon gris gros manseng bourboulenc altesse petit manseng sylvaner pinot blanc riesling sauvignon gris carignan blanc
Photo : Lionel Moulet

Avec lui, la fête est plus folle...

On l'adore : simplement cuit en terrine ou délicatement poêlé, sa présence sublime tous nos menus de réveillon.

Facile

Terrine de foie gras poêlé mariné au riesling

 8 PERS.  25 MIN

RÉFRIGÉRATION 2 H + 24 H  20 MIN

• 600 g d'escalopes de foie gras de canard cru surgelées • 8 brins de cerfeuil • 25 cl de riesling (rayon vins d'Alsace) • 2 pincées de 4-épices • 1 cuil. à café de sel fin • fleur de sel • 3 pincées de poivre blanc moulu.

1 Placez les escalopes de foie gras dans un plat, arrosez-les de riesling et laissez mariner 2 h au frais.

2 Chauffez le four à thermostat 4 (120 °C). Épongez les escalopes sur du papier absorbant et assaisonnez-les avec le sel fin, le poivre blanc et le quatre-épices.

3 Répartissez les escalopes sur la moitié d'une feuille de papier sulfurisé posée sur la lèchefrite. Repliez la feuille et roulottez les bords pour réaliser une papillote géante. Cuisez 20 min au four.

4 Ouvrez la papillote et superposez les escalopes dans une terrine. Tassez bien, puis versez le gras de cuisson sur le dessus. Recouvrez d'un film alimentaire et placez 24 h au réfrigérateur.

5 Servez la terrine en tranches décorées d'une pincée de fleur de sel et d'un brin de cerfeuil.

VIN : riesling vendanges tardives.

Coupe franche

Tranchez la terrine avec un couteau à lame fine, trempé dans de l'eau chaude puis essuyé entre chaque tranche.

Facile

Ravioles truffées au foie gras, bouillon de poule crémé

 4 PERS.  25 MIN  5 MIN

• 12 feuilles de pâte à lasagnes fraîches • 160 g de foie gras mi-cuit • 1 petite boîte de pelures de truffe et leur jus • 5 cl de crème fraîche • 50 cl de bouillon de poule • 1 bouquet de cerfeuil • sel, poivre.

1 Prélevez 2 disques de taille identique dans chaque feuille de pâte avec un emporte-pièce.

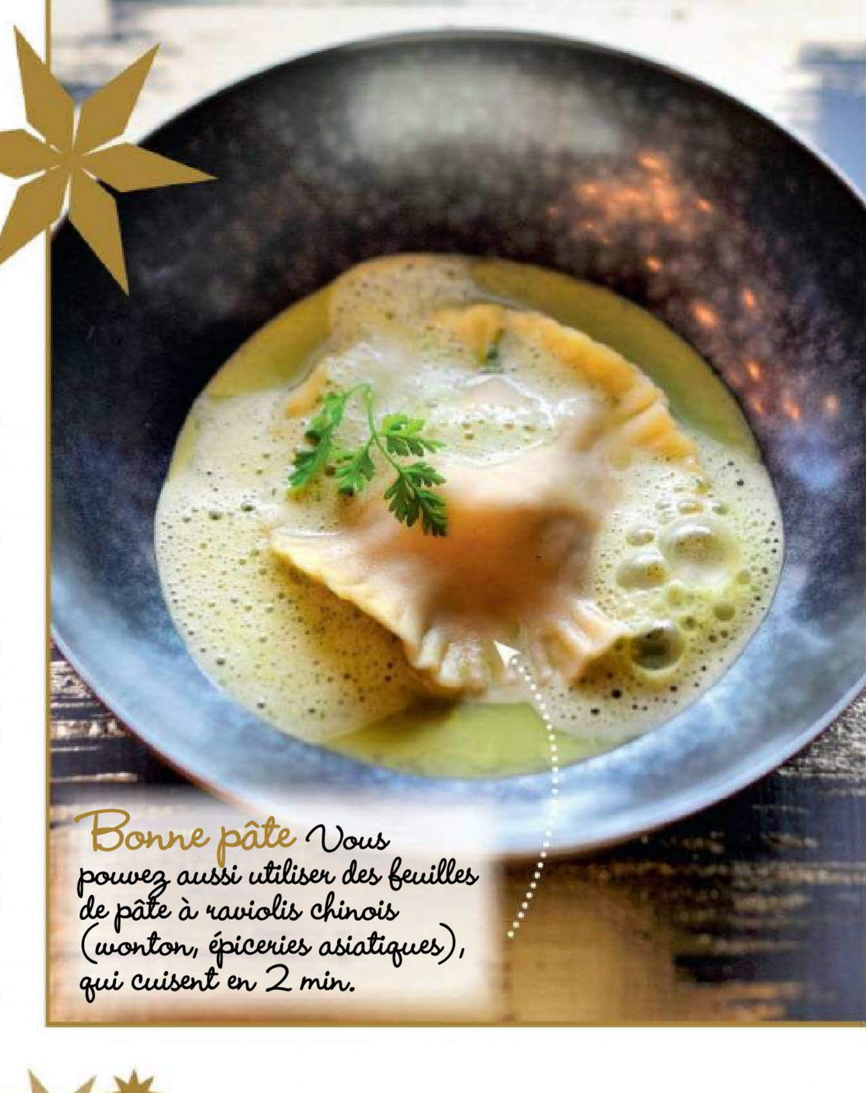
2 Répartissez au centre de la moitié des disques 1 cuillerée à café de foie gras et quelques pelures de truffe. Badigeonnez le pourtour avec un peu d'eau et refermez les ravioles avec les disques de pâte restants. Soudez les bords à la fourchette.

3 Faites cuire les ravioles 4-5 min dans de l'eau bouillante salée.

4 Faites frémir le bouillon de poule 2 min avec la crème, le jus des truffes et les trois quarts du cerfeuil. Mixez et ajustez l'assaisonnement.

5 Répartissez le bouillon et les ravioles égouttées dans des assiettes creuses et servez décoré du reste de cerfeuil.

VIN : champagne blanc de blancs.



Bonne pâte Vous pouvez aussi utiliser des feuilles de pâte à raviolis chinois (wonton, épiceries asiatiques), qui cuisent en 2 min.

Accent tonique Soulignez le caractère exotique de la recette en poudrant chaque flan d'une pincée de cannelle moulue avant de servir.

Très facile

Petits flans au foie gras, chutney exotique minute

  4 PERS.  20 MIN   30 MIN  RÉFRIGÉRATION 4 H

• 160 g de bloc de foie gras de canard mi-cuit • 1/4 d'ananas • 1 mangue • 20 g de beurre • 2 œufs + 2 jaunes • 30 cl de crème liquide • 2 cuil. à soupe de cassonade • 3 cuil. à s. de vinaigre balsamique • 1 pincée de cannelle en poudre • sel, poivre du moulin.

1 Préchauffez le four sur thermostat 4 (120 °C). Faites tiédir la crème liquide au micro-ondes. Mixez avec le foie gras taillé en dés, les œufs entiers et les jaunes puis la cannelle jusqu'à obtenir une crème onctueuse. Salez, poivrez à votre goût.

2 Répartissez ce mélange dans 4 ramequins beurrés et enfournez-les 25 min.

3 Laissez refroidir les flans puis réservez-les pendant 4 h au réfrigérateur.

4 Pelez et dénoyautez la mangue. Découpez la chair de l'ananas ainsi que celle de la mangue en dés.

5 Faites bouillir le vinaigre balsamique avec 2 cuil. à s. d'eau et la cassonade 3 min dans une casserole. Ajoutez les dés de fruits et faites cuire encore 2 min. Laissez tiédir ce chutney.

6 Présentez les flans au foie gras bien froids, agrémentés d'une cuillerée de chutney froid ou tiède.

VIN : crémant de Savoie.

Facile

Dattes farcies foie gras-marrons et gelée épicée

 4 PERS.  25 MIN  5 MIN  RÉFRIGÉRATION 4 H

• 12 belles dattes (medjoul) • 125 g de bloc de foie gras mi-cuit • 6 marrons cuits au naturel • 1 sachet de gelée au madère • 2 cuil. à soupe de crème liquide • 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • Tabasco (sauce piquante) • 2 pincées de gingembre en poudre • 1 cuil. à café de ras-el-hanout (au rayon des épices) • sel, poivre.

1 Préparez la gelée au madère selon les indications portées sur le paquet en ajoutant à l'eau bouillante, le vinaigre de cidre, le ras-el-hanout et un trait de Tabasco.

2 Versez dans un bac et faites prendre 4 h au réfrigérateur. Découpez la gelée en mini dés.

3 Mixez le foie gras coupé en morceaux avec les marrons, la crème liquide, le gingembre, un peu de sel et de poivre.

4 Fendez les dattes puis dénoyautez-les. Farcissez chacune d'une cuillerée à café de gelée. Servez-les surmontées d'une petite quenelle de préparation au foie gras et marrons.

VIN : sauternes.



Service sans fonte Si vous confectionnez ces dattes à l'avance, gardez-les au frais jusqu'au moment de les présenter. À défaut, la gelée risquerait de fondre.



Note truffée Poudrez les verrines d'une petite pincée de sel aromatisé à la truffe juste avant de servir.

Très Facile

Velouté de champignons au foie gras poêlé

 4 PERS.  25 MIN  25 MIN

• 140 g d'escalopes de foie gras cru surgelées • 450 g de champignons surgelés (mélange forestier ou champignons de Paris) • 1 gousse d'ail • 1 oignon • 3 brins de thym • 10 cl de crème fleurette • 25 g de beurre • 80 cl de bouillon de volaille • 1 cuil. à soupe de baies roses • sel, poivre.

1 Pelez, hachez finement l'ail et l'oignon. Faites-les fondre pendant 5 min sur feu doux dans une casserole avec le beurre, du sel et du poivre.

2 Ajoutez le bouillon de volaille dans la casserole avec les champignons et le thym. Couvrez, cuisez 20 min à petite ébullition.

3 Éliminez les brins de thym, ajoutez la crème et mixez. Gardez au chaud.

4 Détaillez les escalopes de foie gras en dés. Salez, poivrez et faites-les revenir 5 min dans une poêle antiadhésive sur feu vif.

5 Répartissez le velouté dans les verrines et éparpillez les dés de foie gras sur le dessus. Parsemez de baies roses et servez.

VIN : bourgogne rouge.

CHAMPAGNE
CANARD-DUCHÊNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Très facile

Canapés de foie gras à la figue


8 PERS.

15 MIN

RÉFRIGÉRATION 12 H


15 MIN

• 8 tranches de pain (d'épices, de mie, de campagne ou complet) • 400 g de foie gras cru déveiné • 4 échalotes • 5 cuil. à s. de confiture de figues • 10 cl de bouillon de volaille • 2 cuil. à s. de vinaigre de cidre • 6 g de sel fin • 3 g de poivre blanc moulu • fleur de sel, poivre noir du moulin.

1 Assaisonnez le foie gras de sel fin et de poivre blanc. Faites cuire 1 min 30 au four à micro-ondes sur 1 000 W.

2 Placez le foie dans une terrine et tassez. Versez un peu du gras de cuisson, couvrez de film étirable et lestez avec un poids. Réfrigérez 12 h.

3 Placez les échalotes pelées et émincées dans une casserole avec le bouillon et le vinaigre, faites réduire 5 min. Ajoutez la confiture de figues, mélangez et laissez mijoter 10-15 min. Gardez au frais.

4 Faites griller des tranches de pain. Découpez chacune en trois. Tartinez-les du mélange à la figue et recouvrez-les d'une lamelle de foie gras.

5 Servez les canapés parsemés d'une pincée de fleur de sel et de poivre du moulin.

VIN : pomerol (bordeaux rouge).

Test de cuisson Le foie gras est cuit quand la lame du couteau plantée dedans en ressort tiède. Sinon, poursuivez la cuisson par tranches de 10 secondes.

Foies gras à cuisiner

✷ Pour certaines recettes, il est inutile d'utiliser du foie gras entier mi-cuit ou cru qui sont les deux catégories les plus coûteuses. Pour les sauces mixées par exemple, le bloc, composé de foie gras reconstitué, convient très bien puisqu'on ne pourra de toute façon pas apprécier sa consistance. Pour les farces à volailles, on peut même utiliser de la mousse de foie gras, meilleur marché encore, mais celle-ci peut ne contenir que 50 % de foie gras. La saveur ne sera donc pas aussi prononcée.


VICHY Célestins
les eaux riches en minéraux
Cuisinez Détox avec VICHY Célestins
Après les petits excès de fin d'année, une pause Détox s'impose.
Pensez à Vichy Célestins !
Un grand verre de VICHY Célestins dès le matin pour profiter de sa richesse minérale naturelle.
Dans la journée, associez VICHY Célestins à des fruits et des légumes de saison dans des jus Détox, des soupes de légumes... aux minéraux de VICHY Célestins bien sûr !
Avec Vichy Célestins, je me sens belle... même après les fêtes !
Recettes Détox à découvrir sur vichy-celestins.com
Neptune distribution RCS CUSSET 391 751 351 - Visuels non contractuels - crédit photos : Paulina Jakobiec & Chloé Sommelet
VICHY Célestins
Minérale & Active
Teint
Digestion
EAU MINÉRALE NATURELLE NATURELLEMENT GAZEUSE
vichy-celestins.com



Escalopes de foie gras

La qualité du foie est essentielle pour réussir des escalopes de foie gras poêlées, faute de quoi elles risquent de fondre comme neige au soleil à la cuisson. Les escalopes vendues tranchées sont idéales car elles sont de même taille et déjà déveinées. Il est primordial de les cuire quand elles sont très froides, afin qu'elles se tiennent bien à la cuisson. Il existe même des escalopes surgelées "à poêler", très pratiques.

Facile

Foie gras poêlé en croûte de noisettes

 6 PERS.   30 MIN  30 MIN

• 6 escalopes de foie gras cru de 80 g environ • 300 g de cèpes bouchon frais ou décongelés • 3 pommes de terre bintje • 80 g de jeunes pousses (roquette et betterave) • 25 g de beurre • 100 g de noisettes en poudre • sel, poivre du moulin.

1 Préchauffez le four sur thermostat 6 (180 °C). Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches d'environ 1/2 cm. Taillez-les avec un emporte-pièce en forme d'étoile.

2 Mélangez les étoiles de pommes de terre avec le beurre, du sel et du poivre. Enfournez 25 min sur une plaque antiadhésive.

3 Salez, poivrez les escalopes de foie gras. Dorez-les 30 secondes de chaque côté dans une poêle très chaude. Retirez-les de la poêle en laissant le gras de cuisson dans la poêle. Panez-les avec la poudre de noisettes et faites-les cuire 5 min au four.

4 Faites revenir 3-4 min les cèpes coupés en deux dans la poêle de cuisson des escalopes. Salez, poivrez. Répartissez-les dans les assiettes. Servez avec les escalopes, les étoiles de pommes de terre et décorez de jeunes pousses.

VIN : saint-romain blanc (bourgogne).

Très facile

Terrine de foie gras au pain d'épice et confiture d'oignons

 8 PERS.  20 MIN  RÉFRIGÉRATION 3 H

• 16 tranches de pain d'épice artisanal (en épiceries fines) • 240 g de foie gras mi-cuit • 2 cuil. à soupe de vinaigre balsamique • 4 cuil. à soupe de confit d'oignons en bocal • 1 cuil. à soupe de cognac • sel, poivre du moulin.

1 Tranchez le foie gras bien froid de la même épaisseur que le pain d'épice. Mélangez le confit d'oignons avec le cognac et le vinaigre.

2 Tapissez un petit moule à cake de film alimentaire en laissant dépasser généreusement les bords. Placez du pain d'épice sur le fond et les parois du moule et couvrez-les généreusement de confiture d'oignons au cognac et au vinaigre.

3 Alternez foie gras et pain d'épice dans la terrine, étalez entre chaque couche de la confiture d'oignons. Terminez par du pain d'épice.

4 Recouvrez la terrine avec le film alimentaire. Déposez une brique de lait dessus et réfrigérez-la au moins 3 h.

5 Servez la terrine coupée en tranches accompagnées, par exemple, d'une salade d'endives à l'orange.

VIN : jurançon moelleux.

Sans cuisson



Confit maison
Faites compoter 4 oignons émincés dans 40 g de beurre salé et 1 cuil. à c. de miel 30 min à feu moyen. Versez un filet de grenadine et cuisez encore 5 min.

Tête de Moine AOP
la fine fleur du Jura suisse

TÊTE DE MOINE
FROMAGE DE BELLELAY

Inimitable. À l'apéritif, sur plateau, en cuisine, les Rosettes subliment la finesse de la **Tête de Moine AOP**. Au lait cru, sa pâte est onctueuse et son goût fleuri.

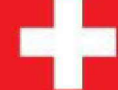
Rejoignez-nous sur notre page Facebook
www.tetedemoine.ch

ROSSI conseil • RCS Paris B 422 496 018

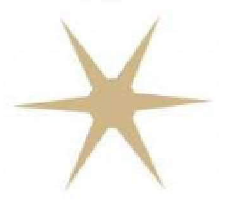
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND

Suisse. Naturellement.

Les Fromages de Suisse.
www.fromagesdesuisse.fr



Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.
www.mangerbouger.fr



...petits

Pour faire la tête ou... pour s'en remettre. À servir en amuse-bouches, en entrée ou à un petit souper.



Très facile  4 PERS.



1 Champignons à la japonaise

Portez à ébullition 1 litre de **bouillon de légumes** avec 250 g de **champignons de Paris** nettoyés et taillés en lamelles, 200 g de **tofu** en cubes et 2 cuil. à soupe de pâte **miso blond** (les deux au rayon cuisine du monde). Laissez cuire 5 min. Mixez, passez à travers une passoire fine et servez en verrines.

LE PLUS *Garnissez de brins de ciboulette ciselés ou de vert de poireau émincé très fin.*

2 Artichauts à la truffe

Faites fondre 1 **oignon** et 2 gousses d'**ail** émincés pendant 5 min avec 2 cuil. à soupe d'**huile d'olive.** Ajoutez 400 g de **fonds d'artichauts** décongelés coupés en quatre et 1 l de **bouillon de volaille.** Laissez cuire 20 min. Mixez avec 1 cuil. à soupe de **crème fraîche.** Servez parsemé de brisures de **truffes.**

LE PLUS *Ajoutez un trait d'huile aromatisée à la truffe juste avant de mixer.*

3 Petits pois et cresson

Faites chauffer 1 l de **bouillon de légumes.** Plongez-y 400 g de **petits pois** surgelés, les feuilles d'1 botte de **cresson** puis 1/2 **oignon** émincé. Faites cuire 15 min à feu vif. Mixez avec 1 noix de **beurre. Salez, poivrez** si nécessaire et servez.

LE PLUS *Pour préserver les vitamines, mixez les légumes à cru et ne faites cuire que pendant 5 min.*

4 Bisque de crevettes

Faites revenir 250 g de têtes et de carapaces de **crevettes** avec 1 **oignon** et 2 **échalotes** émincés. Ajoutez 1 l de **fumet de poissons,** 250 g de **tomates** pelées et 5 cl de **cognac.** Laissez cuire 15 min. Mixez et filtrez. Ajoutez 1 cuil. à s. de **fécule de maïs** mélangée à 5 cl de **crème** et laissez épaissir.

LE PLUS *Relevez cette bonne recette "récup" avec 1 ou 2 pincées de piment de Cayenne.*

5 Parmentier à la salade

Pelez, émincez 1 **oignon** et 1 grosse **pomme de terre.** Faites-les revenir pendant 5 min dans une grande casserole avec 2 poignées de **salade verte** de votre choix et un peu de **beurre** fondu. Mouillez d'1 litre de **bouillon de volaille** et laissez cuire 20 min sur feu doux. Mixez finement avec 2 cuil. à soupe de **crème fraîche** ou 20 g de beurre.

LE PLUS *Préférez une variété de pommes de terre farineuses (bintje), dites "à soupe" ou "à frites".*

6 Butternut au foie gras poêlé

Faites revenir 1 **oignon** émincé et 400 g de chair de **butternut** taillée en cubes 10 min dans une grande casserole avec 1 cuil. à soupe de **graisse de canard.** Mouillez avec 1 litre de **bouillon de volaille** et laissez cuire 25 min. Mixez. **Salez, poivrez.** Servez sans attendre en accompagnant d'1 languette d'escalope de **foie gras** poêlée.

LE PLUS *Assaisonnez le potage et le foie gras d'une petite pincée de quatre-épices.*

7 Cappuccino à la thaïe

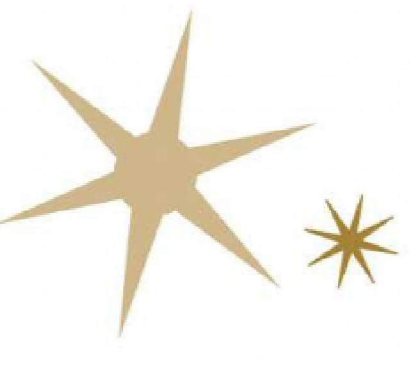
Faites revenir 1 **oignon** et 2 **échalotes** émincés 5 min avec 1 cuil. à soupe d'**huile de coco.** Ajoutez 300 g de **pousses de bambou** en boîte, 1 cuil. à s. de **pâte de curry thaï** et 1 cuil. à café de **citronnelle** en poudre. Versez 1 litre de **bouillon de volaille** et laissez bouillir 15 min. Mixez et servez coiffé d'un nuage de **crème de coco** fouettée.

LE PLUS *Battez la crème de coco avec le mousseur à lait d'une machine à cappuccino, avant de servir.*





veloutés



8 Cappuccino de châtaignes

Faites revenir 1 **oignon** émincé 5 min avec 25 g de **beurre. Salez, poivrez.** Ajoutez 400 g de **marrons** précuits et 1 l de **bouillon de volaille.** Cuisez 20 min à couvert. Mixez et servez coiffé d'un peu de **crème** fouettée salée et parfumée d'un trait de **cognac.**

***LE PLUS** Parsemez-le d'un peu de cacao amer en poudre avant de servir.*

9 Harira aux pois chiches

Faites revenir 1 **oignon** et 2 gousses d'**ail** émincés fin 5 min avec un peu d'**huile d'olive.** Ajoutez 350 g de **pois chiches** en conserve égouttés, 1 litre de **bouillon de légumes** puis 1 cuil. à s. de **ras-el-hanout** (rayon épices). Faites cuire 15 min. Passez au moulin à légumes avec 4 brins de **coriandre.**

***LE PLUS** Mixez si vous préférez obtenir une texture un peu plus lisse.*

10 Velouté d'endives

Faites fondre 750 g d'**endives** et 1 **oignon** émincés pendant 5 min avec 20 g de **beurre.** Poudrez d'1 cuil. à soupe de **farine,** mélangez et incorporez 1 litre de **lait** tiède en remuant constamment. **Salez, poivrez** puis cuisez 20 min à feu moyen. Mixez et servez chaud.

***LE PLUS** Si vous n'aimez pas l'amertume, supprimez le cœur des endives.*

11 Crème de maïs au lard fumé

Faites dorer 3 fines tranches de **lard fumé** et 1 **oignon** émincé 5 min dans 1 cuil. à s. d'**huile.** Ajoutez 400 g de grains de **maïs** en boîte égouttés et couvrez d'1 l de **bouillon de volaille.** Portez à ébullition, laissez cuire 10 min. Mixez puis passez à travers une passoire fine.

***LE PLUS** Garnissez d'un filet de sirop d'érable et de miettes de lard fumé grillé.*

12 Bortsch onctueux

Faites fondre 200 g de **chou rouge** émincé et 1 **oignon rouge** 5 min dans 1 cuil. à soupe d'**huile.** Faites cuire 20 min dans 1 litre de **bouillon de bœuf** et 1 cuillerée à soupe de **vinaigre,** laissez mijoter 20 min à couvert. Ajoutez 200 g de **betterave** cuite détaillée en dés puis poursuivez la cuisson 5 min avant de mixer finement.

***LE PLUS** Servez garni d'un peu de crème fraîche et d'aneth ciselé fin.*

13 Quenelles de brochet

Mixez 3 **quenelles de brochet** coupées en rondelles avec 25 cl de **sauce Nantua** du commerce, 50 cl de **fumet de poissons** et 25 cl de **crème fleurette.** Portez à frémissements en remuant. Servez dans des cuillères.

***LE PLUS** Agrémentez le velouté de crevettes grises fraîchement décortiquées.*

14 Carottes à l'orange

Pelez, émincez 400 g de **carottes** et 1 **oignon.** Faites-les fondre 5 min à l'**huile d'olive. Salez** et **poivrez.** Versez 1 l de **bouillon de légumes** et cuisez 25 min. Mixez avec le jus de 2 **oranges,** 1 cuil. à soupe de **miel** et 20 g de **beurre.**

***LE PLUS** Renforcez la saveur d'orange : ajoutez, avant de servir, 1 pincée de zeste râpé d'orange bio.*

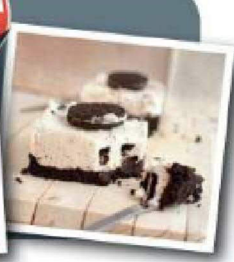
15 Crème d'épinards

Portez à ébullition 1 litre de **bouillon de volaille** avec le vert de 2 **oignons fanes** émincés. Ajoutez 3 cuil. à s. de **flocons de purée de pomme de terre** et 200 g de **pousses d'épinards.** Au premier bouillon, mixez avec 25 g de **beurre.**

***LE PLUS** Personnalisez ce mélange avec un peu de noix de muscade râpée.*







Coquilles

Le meilleur, assurément !

✷ Pêchée majoritairement en Manche, à Port-en-Bessin, en Normandie, et à Erquy, en Bretagne, en hiver, la véritable coquille saint-jacques - *Pecten maximus* - est la seule coquille à posséder un côté plat et un autre bombé. Le pétoncle - du genre *Pecten* - a les deux faces bombées. Méfiance donc ! Plus petit et moins réputé, il est en principe meilleur marché.

La bonne purée
Ecrasez les pommes de terre ou passez-les bien chaudes au presse-purée mais ne les mixez pas, cela rend la purée collante.

Facile

Saint-jacques et boudin blanc truffé

4 PERS. 20 MIN 40 MIN

• 12 noix de saint-jacques • 2 boudins blancs aux truffes • 1 kg de pommes de terre • 20 cl de lait • 110 g de beurre • 5 cl de vin blanc • 10 g de pelures de truffes et leur jus • 10 amandes mondées • 10 feuilles de persil plat • sel, poivre du moulin.

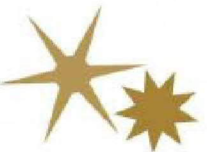
1 Versez les pommes de terre dans un grand volume d'eau froide salée. Portez à ébullition et faites-les cuire de 20 à 30 min selon leur taille. Égouttez-les, épluchez-les et écrasez-les à la fourchette en ajoutant le lait chaud, le jus des truffes et 50 g de beurre. Salez, poivrez. Réservez au chaud.

2 Rincez et séchez les saint-jacques. Salez et poivrez-les. Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle. Dorez-y les saint-jacques 1 min sur chaque face. Réservez-les au chaud. Taillez les boudins en rondelles. Ajoutez 20 g de beurre dans la poêle. Dorez-y le boudin 2 min de chaque côté. Réservez avec les saint-jacques.

3 Déglacez la poêle avec le vin blanc. Faites réduire sur feu moyen. Ajoutez 20 g de beurre en dés et 6 feuilles de persil ciselées. Mélangez. Hachez les amandes au couteau.

4 Répartissez l'écrasée de pommes de terre, les saint-jacques et le boudin dans les assiettes. Nappez de sauce et parsemez d'éclats d'amandes et de pelures de truffes.

VIN : châteauneuf-du-pape blanc.



nacrées

Iodée, chic et fondante, la coquille saint-jacques a tout pour charmer.

Moins d'amertume
Pour adoucir les zestes d'orange, plongez-les 2 min dans de l'eau bouillante et égouttez-les juste avant de les cuisiner.

Facile

Millefeuilles de saint-jacques au sarrasin

 **4 PERS.**  **15 MIN**  **20 MIN**

• 8 noix de saint-jacques • 2 oranges bio • 3 galettes de sarrasin (rayon traiteur frais) • 50 g de beurre • 40 g de sucre en poudre • 10 cl de fond de veau • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge • sel, poivre.

1 Réalisez la sauce : rincez, séchez et zestez les oranges. Pressez les fruits. Faites brunir le sucre dans une casserole. Versez doucement le vinaigre, mélangez. Ajoutez la moitié des zestes et le jus d'orange, laissez réduire aux deux tiers. Ajoutez le fond de veau, laissez encore réduire en une sauce sirupeuse. Filtrez. Salez, poivrez. Gardez au chaud.

2 Taillez 12 triangles de 5-6 cm dans les galettes au sarrasin. Faites fondre le beurre dans une poêle. Dorez-y les triangles 2 min. Placez-les sur du papier absorbant. Réservez.

3 Rincez et séchez les noix de saint-jacques. Salez et poivrez-les. Chauffez l'huile d'olive dans une poêle. Saisissez-y les saint-jacques 1 min de chaque côté.

4 Réalisez 4 millefeuilles de galettes et de saint-jacques. Terminez par un triangle de galette surmonté de zestes d'orange. Entourez de sauce à l'orange et Servez sans trop attendre.

VIN : touraine amboise blanc.





Bons mariages Mêlez les noix de saint-jacques avec des champignons sauvages, des demi-châtaignes vapeur ou des dés d'artichaut sautés au beurre avant de les gratiner.



Facile

Coquilles saint-jacques safranées gratinées

 4 PERS.   20 MIN  20 MIN

• 12 coquilles saint-jacques • 2 échalotes grises • 5 cl de vin blanc • 20 g de beurre salé • 20 g de beurre doux • 60 g de parmesan • 150 g de mascarpone (rayon fromage frais) • 20 g de chapelure • 3 pincées de safran.

1 Décoquillez et ébarbez les saint-jacques. Rincez et séchez les noix sur du papier absorbant. Gardez au frais. Nettoyez et réservez 4 coquilles pour le service.

2 Préchauffez le four sur th. 7 (210 °C). Épluchez et ciselez les échalotes. Faites-les dorer avec le beurre salé. Versez le vin blanc et le safran. Faites réduire. Ajoutez le mascarpone et cuisez encore 3 min. Versez 3 cuil. à soupe d'eau et poudrez de 40 g de parmesan râpé. Salez, poivrez.

3 Beurrez les 4 coquilles. Placez 3 noix dans chaque. Recouvrez de crème aux échalotes. Saupoudrez de chapelure et du restant de parmesan râpé.

4 Disposez les coquilles sur une plaque (avec du gros sel ou du papier alu pour parfaitement les caler). Enfournez-les 10 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Servez aussitôt.

VIN : chablis.



Pas si facile

Terrine de la mer aux saint-jacques

 8 PERS.  30 MIN   45 MIN

• 10 noix de saint-jacques • 300 g de cabillaud • 500 g de lotte parée • 5 œufs • 25 cl de crème fraîche • 200 g de jeunes pousses • le jus d'1 citron • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à soupe bombées de pesto de tomates séchées • 3 pincées de piment d'Espelette • sel, poivre du moulin.

1 Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Rincez, découpez les saint-jacques et les poissons en cubes de 2 ou 3 cm.

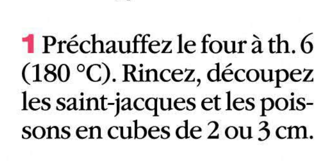
2 Fouettez les œufs dans un saladier. Ajoutez la crème, le pesto et 2 pincées de piment d'Espelette. Salez et poivrez. Mélangez. Ajoutez les cubes de poissons et de saint-jacques. Mélangez délicatement. Versez dans un moule à cake tapissé d'un film alimentaire. Enfournez au bain-marie pour 45 min. Laissez refroidir, réfrigérez.

3 Mélangez le jus du citron avec du sel, du poivre et le reste de piment. Assaisonnez les pousses avec cette vinaigrette et servez avec la terrine coupée en tranches.

VIN : côtes-de-provence blanc.

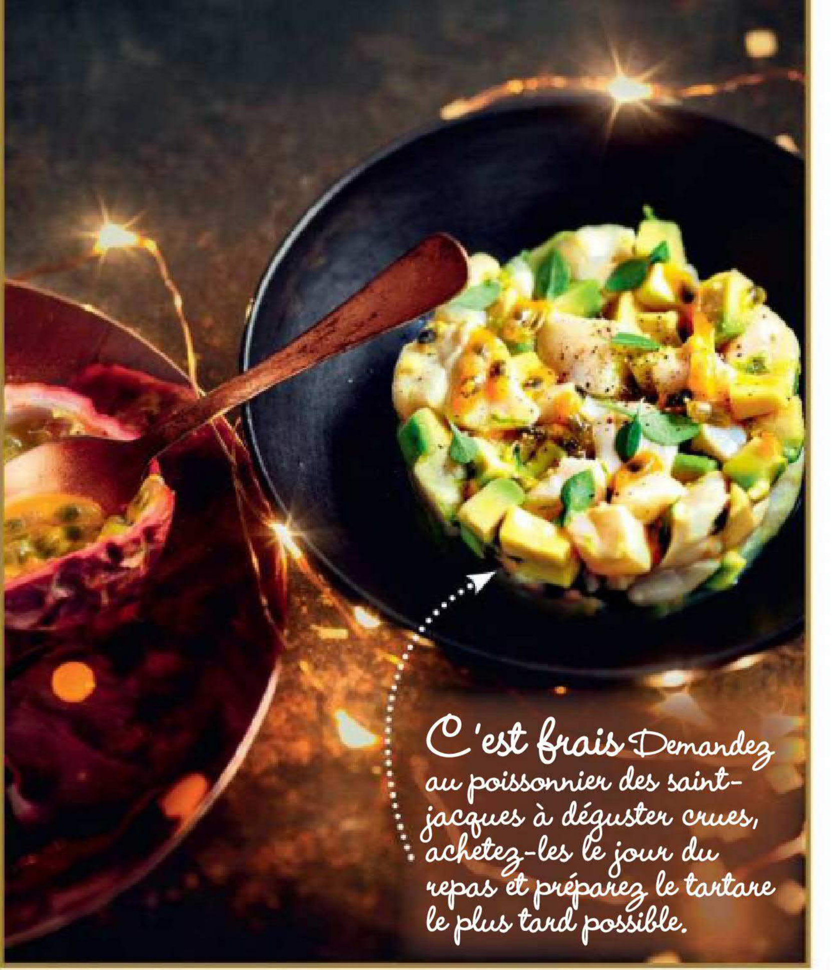


Prêt à l'avance Réalisez terrine et sauce la veille et conservez-les bien filmées au frais. Les saveurs auront eu le temps de s'affirmer.



La bonne coquille

C'est de décembre à mars que les saint-jacques sont les meilleures. Choisissez-les vivantes (elles se referment aussitôt que vous les touchez), lourdes et bien fermées. Elles doivent dégager une bonne odeur d'iode. Achetez-les dans leur coquille, gage de fraîcheur, et gardez-les à plat, 24 à 48 h au frais. Ou demandez au poissonnier de vous les préparer le jour du repas.





Très facile

Tartare de saint-jacques, avocat et passion

 6 PERS.  20 MIN

• 12 noix de saint-jacques crues • 2 avocats • 2 fruits de la passion • 1/2 ananas victoria • 1 citron vert • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • poivre 5 baies • fleur de sel • 3 brins de fines herbes au choix (pour la décoration).

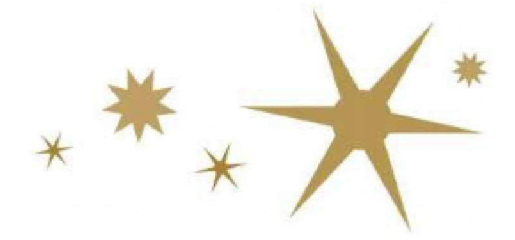
1 Réalisez la vinaigrette : coupez les fruits de la passion en deux. Mélangez leur pulpe et l'huile dans un bol. Salez, poivrez. Pressez le citron.

2 Nettoyez, épongez puis taillez les saint-jacques en dés. Prélevez la chair des avocats et de l'ananas et coupez les deux en dés.

3 Mélangez soigneusement les saint-jacques, les dés d'avocats et d'ananas avec le jus de citron dans un saladier. Réfrigérez.

4 Répartissez le tartare dans des coupelles. Arrosez de vinaigrette. Donnez un tour de moulin à poivre et parsemez d'herbes ciselées. Servez frais.

VIN : alsace pinot gris.



Très facile

Carpaccio de saint-jacques à la vanille

 4 PERS.  15 MIN  MACÉRATION 12 H

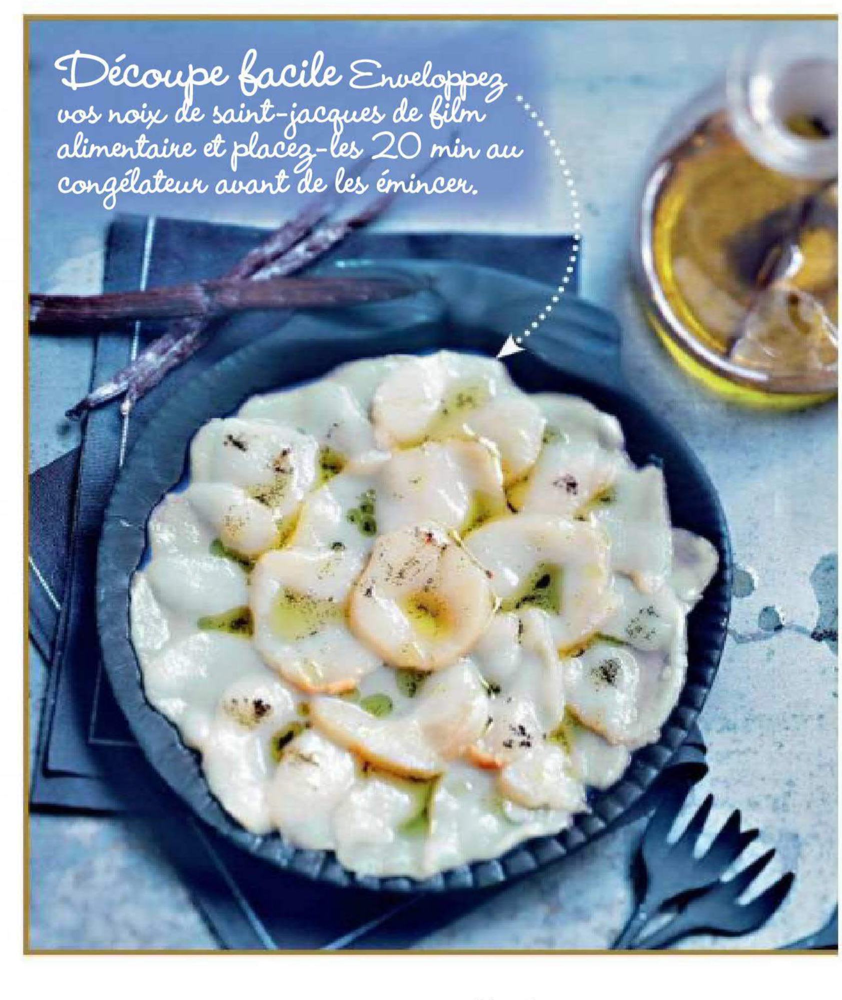
• 12 noix de saint-jacques crues • 20 cl d'huile d'olive • 2 gousses de vanille • fleur de sel • poivre du moulin.

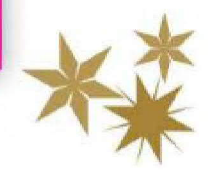
1 La veille, versez l'huile dans un bocal. Fendez les gousses de vanille en deux. Grattez les graines. Placez le tout dans l'huile. Fermez le bocal et réservez, à l'abri de la lumière, environ 12 h.

2 Le jour même, rincez les saint-jacques, épongez-les avec un papier absorbant. Taillez-les en fines lamelles dans l'épaisseur avec un couteau bien aiguisé.

3 Versez un filet d'huile vanillée sur quatre assiettes. Répartissez les lamelles de saint-jacques en forme de rosace. Arrosez d'huile vanillée. Parsemez d'un peu de fleur de sel puis donnez un tour de moulin à poivre. Servez sans tarder avec des tranches de pain au levain.

VIN : bandol blanc.





Tellement faciles à cuisiner et vraiment chics, les langoustines sont parfaites pour les fêtes.

Belles



Très facile

Poêlée de langoustines aux girolles

 4 PERS.  40 MIN  15 MIN

• 24 queues de langoustines crues • 300 g de girolles • 100 g de pousses d'épinards • 2 échalotes • 3 cuil. à soupe d'huile de noix • 2 cuil. à soupe de condiment balsamique blanc (rayon vinaigre) • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre.

1 Répartissez les pousses d'épinards dans quatre assiettes de service. Préparez une vinaigrette en fouettant le balsamique blanc et l'huile de noix dans un bol.

2 Décortiquez les queues des langoustines. Faites fondre les échalotes hachées dans une sauteuse avec 1 cuil. à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les girolles nettoyées. Salez, poivrez. Cuisez-les 7 à 8 min et retirez du feu.

3 Poêlez les queues de langoustines 3 min avec le reste d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez les girolles, mélangez 1 min.

4 Répartissez la poêlée chaude sur les pousses d'épinards. Versez la vinaigrette dans la poêle chaude, grattez les sucs et versez dans les assiettes. Servez chaud.

VIN : rully blanc.

Très facile

Verrines nordiques

 4 PERS.  20 MIN   MARINADE 1 H

• 20 queues de langoustines cuites • 120 g de tarama sans colorant • 30 g de caviar de hareng (ou d'œufs de lump) • 300 g de concombre • 1 jaune d'œuf • 15 cl de crème liquide • 1 cuil. à café de graines de sésame • 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre • 2 cuil. à café de miel • 1 cuil. à café de moutarde • sel, poivre.

1 Émincez le concombre en fines rondelles. Mélangez-les avec le vinaigre de cidre, la moutarde, le miel et 2 pincées de sel. Laissez mariner 1 h au frais. Égouttez, puis réservez la marinade.

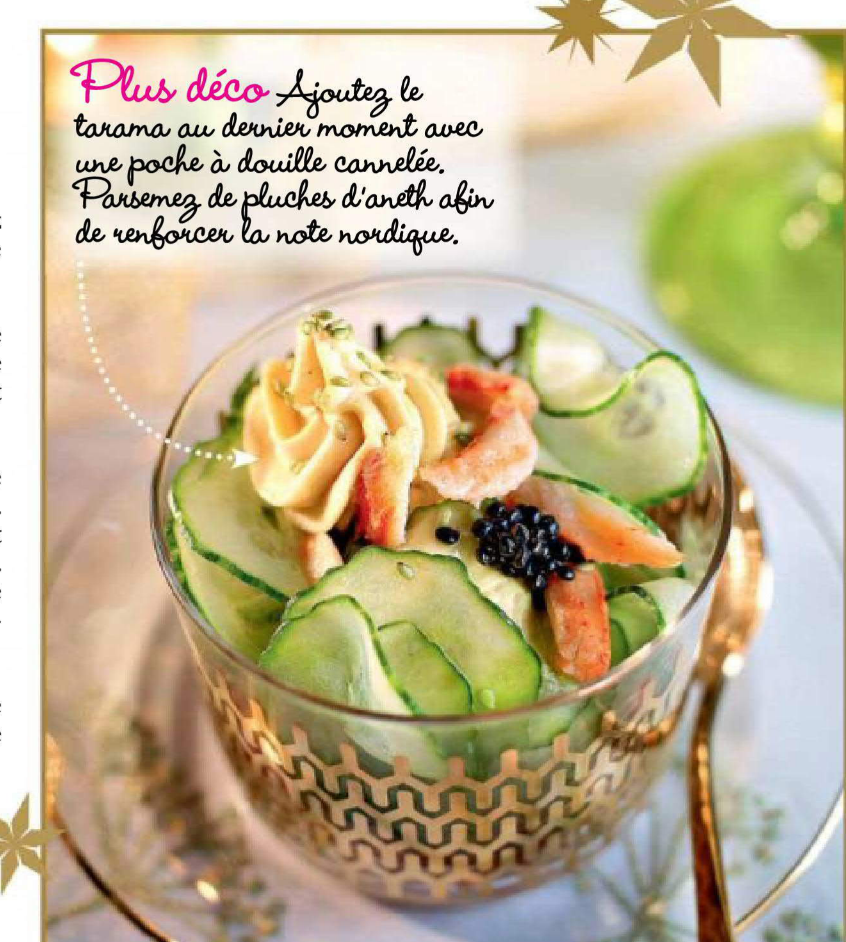
2 Décortiquez les queues de langoustines et coupez-les en morceaux. Mélangez avec 2 cuil. à s. de marinade du concombre, poivrez.

3 Fouettez la crème liquide en chantilly. Incorporez le jaune d'œuf en fouettant et intégrez le tarama.

4 Déposez un peu de cette crème dans des verrines. Ajoutez les langoustines et les rondelles de concombre. Poivrez. Disposez un peu de caviar de hareng et 1 cuillerée de crème au tarama.

5 Éparpillez les graines de sésame et présentez avec le reste de crème au tarama.

VIN : chablis.



demoiselles des mers

Vite, vite !
Utilisez de la farine fluide et mélangez rapidement la pâte, qui ne doit pas être parfaitement lisse.

Facile

Tempura de langoustines

4 PERS. | 40 MIN | 30 MIN

• 24 langoustines crues (fraîches ou décongelées) • 1/2 citron • 1 boule de gingembre • 2 jaunes d'œufs • 100 g de farine • 10 cl d'eau gazeuse froide • 1 cuil. à s. de rhum blanc • 1 pointe de couteau de piment moulu • 20 cl d'huile d'olive • 50 cl d'huile de friture • 2 pincées de baies roses • 1 cuil. à café de poivre du Sichuan • sel, poivre.

1 Battez 1 jaune d'œuf 30 secondes dans un bol. Versez l'huile d'olive en filet en fouettant pour obtenir une mayonnaise. Salez et poivrez, ajoutez le piment, le rhum et le jus du demi-citron. Disposez dans 2 coupelles et gardez au frais.

2 Placez 10 cl d'eau plate 15 min au congélateur. Décortiquez les langoustines en gardant leur nageoire caudale. Râpez le gingembre, écrasez ensemble les épices.

3 Battez 1 jaune d'œuf à la fourchette avec 2 pincées de sel, l'eau plate glacée et l'eau gazeuse dans un saladier. Incorporez la farine.

4 Faites chauffer l'huile de friture. Trempez les langoustines une à une dans la pâte, égouttez et cuisez-les 30 secondes dans la friture. Déposez sur du papier absorbant.

5 Disposez sur les assiettes, éparpillez les épices et le gingembre, servez chaud avec la mayonnaise.

VIN : alsace riesling.

Décorticage malin

✷ Si les langoustines sont crues, après avoir tiré sur les têtes pour les séparer des corps, coupez la membrane ventrale tout le long à l'aide de petits ciseaux. Écartez la carapace pour prélever la chair d'un seul tenant. Laissez la nageoire caudale pour une jolie présentation. Fendez le dos jusqu'à atteindre le filament noir et éliminez-le. Pour les langoustines cuites, pressez les deux côtés de la carapace pour la faire craquer.

Le meilleur de



Entrée ou plat Prévoyez des petits homards avec une salade verte pour une entrée. En plat, servez avec du riz sauvage ou une purée de céleri.

Facile

Homards grillés au parfum d'orange

6 PERS. 20 MIN 15 MIN

- 3 homards vivants de 500 g
- 3 échalotes grises
- 2 oranges bio
- le jus d'1/2 citron
- 150 g de beurre demi-sel
- huile d'olive
- pluches de cerfeuil
- 5-parfums
- gros sel marin, sel fin, poivre.

1 Plongez les homards 30 secondes dans une marmite d'eau bouillante additionnée d'1 poignée de gros sel, puis égouttez-les, tête en bas.

2 Piquez un grand couteau verticalement à la jonction du coffre et de la tête des homards puis tranchez la queue en long. Coupez les têtes en deux.

3 Ôtez la poche de graviers, prélevez le corail et les parties crémeuses. Passez-les au tamis. Nettoyez l'intérieur des têtes des homards. Cassez les pinces, prélevez la chair puis répartissez-la dans les têtes.

4 Zestez 1 orange. Ébouillantez les zestes deux fois, rincez-les et égouttez-les. Pressez les oranges. Faites revenir sans colorer les échalotes hachées dans 20 g de beurre. Ajoutez le jus d'orange. Faites réduire ce mélange aux trois quarts.

5 Taillez le reste de beurre en dés. Incorporez dans la sauce chaude en remuant. Hors du feu, ajoutez le corail et les parties crémeuses du homard, le jus de citron, 1 pincée de cinq-parfums et battez au mixeur plongeant. Salez, poivrez si besoin. Ajoutez les zestes.

6 Allumez le gril du four à la température maxi. Nappez les homards de beurre à l'orange. Déposez les demi-homards sur la plaque du four.

7 Glissez la plaque sous le gril chaud à environ 12 cm de la source de chaleur pendant 12-15 min. Présentez les homards sur un plat de service, parsemez de cerfeuil effeuillé et servez sans attendre.

VIN : alsace riesling.

la mer

Épatez vos invités en leur proposant du homard. Toujours festif, il est plus facile à cuisiner qu'on le croit.

Risotto à point
Les grains de riz doivent être tendres à l'extérieur et un peu fermes à cœur. Comptez environ 18 min de cuisson.

Facile

Homards en risotto




• 3 homards d'env. 500 g • le zeste d'1 citron • 1 carotte • 1 oignon • 30 g de beurre demi-sel • 25 cl de vin blanc sec • 1 bouquet garni • 2 clous de girofle • gros sel, poivre en grains.
Pour le risotto : • 400 g de riz rond (carnaroli ou venere) • 4 oignons fanes • 2 cm de gingembre fraîchement râpé • 40 g de beurre • 10 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive.
Pour la sauce : • 15 cl de crème fleurette • 50 g de beurre demi-sel • 1/2 citron • 5 pistils de safran • poivre et baies roses mélangés.

1 Préparez un court-bouillon en portant à ébullition 2 l d'eau dans un faitout avec le vin, la carotte en rondelles, l'oignon piqué des clous de girofle, le zeste de citron, le bouquet garni, du gros sel et du poivre en grains. Faites bouillir 20 min.

2 Pochez les homards 10 min à frémissements dans le court-bouillon. Égouttez-les, tête en bas, réservez le court-bouillon.

3 Faites infuser le safran dans 4 cuil. à s. de court-bouillon. Décortiquez les homards. Coupez les queues en quatre tronçons, puis conservez la chair des pinces entières.

4 Faites réduire 30 cl de court-bouillon de moitié. Ajoutez la crème, laissez réduire encore 10 min. Intégrez le beurre, le safran et son jus de trempage.

5 Émulsionnez la sauce au mixeur plongeant. Versez un filet de jus de citron. Rectifiez l'assaisonnement. Gardez au chaud dans un bain-marie.

6 Hachez les oignons, réservez leurs tiges. Portez à frémissements 1,2 l de court-bouillon filtré. Faites fondre les oignons hachés sans dorer avec l'huile à la cocotte. Ajoutez le riz, cuisez 3 min sur feu vif. Versez le vin, laissez-le s'évaporer, puis le fumet peu à peu en remuant. Hors du feu, ajoutez le gingembre et le beurre en dés.

7 Faites revenir le homard et le vert des oignons dans le beurre. Poivrez. Servez avec le risotto et la sauce en saucière. Parsemez de poivre et de baies roses.

VIN : bandol blanc.



Facile

Homards en sabayon à l'estragon

 4 PERS.  30 MIN  30 MIN

• 4 homards femelles d'environ 500 g • 20 cl de vin blanc sec • 20 cl de fumet de poissons • 4 jaunes d'œufs • 2 cuil. à s. de crème fraîche épaisse • 4 brins d'estragon • 2 cuil. à café de cognac • piment de Cayenne, sel, poivre.

1 Effeuillez l'estragon. Faites réduire de moitié le fumet avec le vin, 1 pincée de piment de Cayenne et un peu d'estragon.

2 Préchauffez le four sur th. 9 (270 °C). Portez à ébullition un grand faitout d'eau salée. Plongez-y les homards 1 min, égouttez-les et cassez les pinces à l'aide d'un marteau. Posez les homards dans un plat et enfournez-les pour 15 min.

3 Décortiquez les homards cuits. Retirez l'intestin noir de la queue. Coupez la queue en deux puis en morceaux. Gardez la chair des pinces entières. Réservez au chaud.

4 Coupez les têtes en deux à la verticale, jetez la poche de graviers, prélevez le corail et les parties crémeuses. Mixez-les avec la crème fraîche et le cognac.

5 Préparez un bain-marie frémissant. Filtrez puis réchauffez le fumet d'estragon. Battez les jaunes d'œufs avec 3 cuil. à s. d'eau froide 3 min dans une jatte demi-sphérique. Plongez-la dans le bain-marie. Versez peu à peu le fumet en fouettant.

6 Lorsque la sauce devient ferme et onctueuse, ajoutez la crème de corail, des feuilles d'estragon finement ciselées et rectifiez l'assaisonnement.

7 Répartissez les tronçons de homards et la chair des pinces dans de grands ramequins individuels chauds. Nappez-les de sabayon. Décorez du reste de feuilles d'estragon entières. Servez aussitôt.

VIN : savennières.

Facile

Ravioles de homard en bisque

 6 PERS.  45 MIN  45 MIN

• 2 homards femelles de 500 g • 12 plaques de pâte à raviolis fraîche • 1 blanc de poireau • 1 oignon • 2 échalotes grises • 1 gousse d'ail • 1 carotte • 1 côte de céleri • 100 g de chair de tomates concassée • 1 cuil. à café de concentré de tomate • 25 cl de vin blanc sec • 2 cuil. à s. de cognac • 20 cl de crème liquide • 30 g de beurre • 2 cuil. à s. d'huile • 1 cuil. à s. rase de fécule • 2 pincées de sucre • 1 pincée de piment de Cayenne, sel, poivre.



Pâte à raviolis La pâte à wonton s'achète en feuillets de 10 cm de côté, dans les épiceries chinoises ou encore chez les traiteurs asiatiques.

1 Ébouillantez les homards 5 min dans de l'eau salée. Égouttez-les, décortiquez-les et récupérez leur jus. Jetez la poche de graviers et retirez le boyau. Récupérez le corail. Réservez-le au frais avec la chair. Concassez la carapace et le premier tronçon des pinces. Gardez l'extrémité entière.

2 Faites revenir l'oignon, sans coloration, avec les échalotes, l'ail, la carotte et le céleri en dés 3 min dans l'huile chaude. Placez les carapaces concassées. Remuez 5 min sur feu vif, arrosez du cognac tiédi et flambez. Ajoutez le jus récupéré, le vin, la chair et le concentré de tomate, du sel et du poivre. Versez de l'eau à hauteur, laissez frémir 30 min en couvrant aux trois quarts. Mixez et filtrez en pressant bien.

3 Émincez le poireau. Faites-le fondre avec le beurre, le sucre, du sel et du poivre. Taillez la chair du homard. Mélangez-la avec le poireau. Salez, poivrez si besoin.

4 Posez le mélange par cuillerée sur la moitié des plaques de pâte à raviolis. Humectez le tour, couvrez de pâte et pressez pour bien souder. Découpez en ravioles à l'aide d'un emporte-pièce.

5 Chauffez la bisque avec la fécule délayée dans la crème et le piment. Pochez les ravioles 3-4 min à l'eau salée. Égouttez. Réchauffez les pinces dans leur eau. Servez la bisque avec les ravioles, les pinces et du corail.

VIN : puligny-montrachet.




PESCANOVA
Saveurs marines...
PESCANOVA
Les bienfaits de la haute mer... en direct.
Véritables
Crevettes Royales
RECETTES
sur pescanova.fr
PESCANOVA
Noix de Saint Jacques
De la Mer à la Table...
Retrouvez encore plus de Recettes, d'Astuces, de Vidéos originales sur notre site :
www.pescanova.fr

Frais



Très facile

Verrines de saumon, avocat et concombre

4 PERS. · 15 MIN · RÉFRIGÉRATION 1 H

• 300 g de filet de saumon cru extra-frais • 2 avocats • 1/2 concombre • 3 citrons verts • 2 oignons fanes • 2 yaourts • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 feuille d'or alimentaire • sel, poivre.

1 Pelez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur et évidez-le avec une petite cuillère. Épluchez les oignons fanes et récupérez la chair des avocats. Mixez l'ensemble dans un blender avec les yaourts, l'huile d'olive, le jus et le zeste d'1 citron vert. Salez, poivrez. Réfrigérez 1 h.

2 Taillez le saumon en petits dés au moment du service. Salez et poivrez. Arrosez du jus d'1 citron vert. Mélangez et rectifiez l'assaisonnement. Placez le saumon dans des verres à pied, recouvrez-le du mélange concombre et avocat. Râpez le zeste d'1 citron vert dessus, décorez de lamelles de feuille d'or et de fines tranches de citron vert.

VIN : anjou blanc.

La texture

Mixez grossièrement les légumes pour conserver un peu de croquant ou plus longuement pour une crème toute lisse.

ou fumé ?

Facile à travailler, le saumon apporte couleur et fraîcheur aux assiettes de fêtes de fin d'année. Mettez-le en scène !



Le bon dosage
Pour une saveur équilibrée, le sucre doit représenter 5 % du poids de l'aliment et le sel 10 %.

Très facile

Saumon au sel sur galette de pommes de terre et fromage citronné


6-8 PERS.


20 MIN

RÉFRIGÉRATION 12 H


12 MIN

• 1 filet de saumon extra-frais de 800 g environ sans la peau • 6 pommes de terre moyennes • 1 gousse d'ail • 1 citron • 1 oignon • 1 bouquet d'aneth • 6 belles cuil. à soupe de fromage blanc • 1 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 2 œufs • 1 cuil. à soupe de farine • 40 g de sucre • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 10 baies de genièvre • 80 g de gros sel • sel, poivre du moulin.

1 Mélangez le sucre, le gros sel, l'aneth ciselé et les baies de genièvre concassées. Poivrez abondamment.

2 Étalez la moitié de cette préparation dans un plat, posez dessus le filet de saumon et recouvrez-le avec le reste du mélange. Massez pour faire adhérer. Couvrez d'un film alimentaire, lestez d'un poids et réfrigérez 12 h.

3 Le jour même, pelez, lavez les pommes de terre, épongez-les et râpez-les avec une râpe à gros trous. Mélangez-les avec les œufs. Incorporez l'ail et l'oignon hachés, puis la farine. Salez et poivrez.

4 Formez des galettes de pommes de terre. Poêlez-les par trois, 6 min de chaque côté avec l'huile d'olive chaude. Réservez-les au chaud.

5 Mélangez la crème fraîche, le fromage blanc et le jus du citron. Salez et poivrez.

6 Débarrassez le saumon de sa marinade. Épongez-le avec un papier absorbant. Taillez-le en tranches. Disposez-les sur les galettes de pommes de terre avec une cuillerée de fromage citronné.

VIN : chignin bergeron.

Très facile

Millefeuilles croustillants de saumon

 4 PERS.  15 MIN    4 MIN

• 6 feuilles de brick (rayon oriental) • 6 tranches de saumon fumé • 1 cuil. à s. d'œufs de lump noirs • 1 cuil. à s. d'œufs de saumon • 10 g de beurre • 20 cl de crème liquide • 1 citron • 1 brin d'aneth • sel, poivre du moulin.

1 Découpez les feuilles de brick à l'aide d'un emporte-pièce en 36 disques de 3 diamètres différents.

2 Posez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé. Badigeonnez-les de beurre fondu. Faites-les dorer 4 min au four th. 6-7 (200° C). Laissez-les tiédir.

3 Taillez 12 tranches de saumon avec le grand emporte-pièce et 12 autres avec le moyen. Émincez grossièrement les chutes.

4 Citronnez la crème, battez-la en chantilly. Intégrez les chutes de saumon. Poivrez, salez si besoin.

5 Montez les millefeuilles en alternant disques de brick, saumon et chantilly. Décorez d'œufs de lump et d'1 pluche d'aneth. Piquez 1/2 disque de brick et parsemez d'œufs de saumon.

VIN : sancerre.



Chantilly express Une crème liquide bien froide et une pincée de sel accélèrent la prise de la chantilly.

Bien choisir le saumon fumé

✷ Plus que l'origine (Norvège, Irlande, Écosse), il faut se fier aux signes de qualité : label Rouge ou bio. On privilégie le salage au sel sec, qui garantit que le poisson n'a pas subi d'injection d'eau salée pour le faire "gonfler" artificiellement. La mention "tranchage à la main" est aussi l'assurance que l'on a pris soin du saumon.

Très facile

Bouillon glacé au saumon fumé aux algues

 4 PERS.   15 MIN  3 MIN  RÉFRIGÉRATION 1 H 

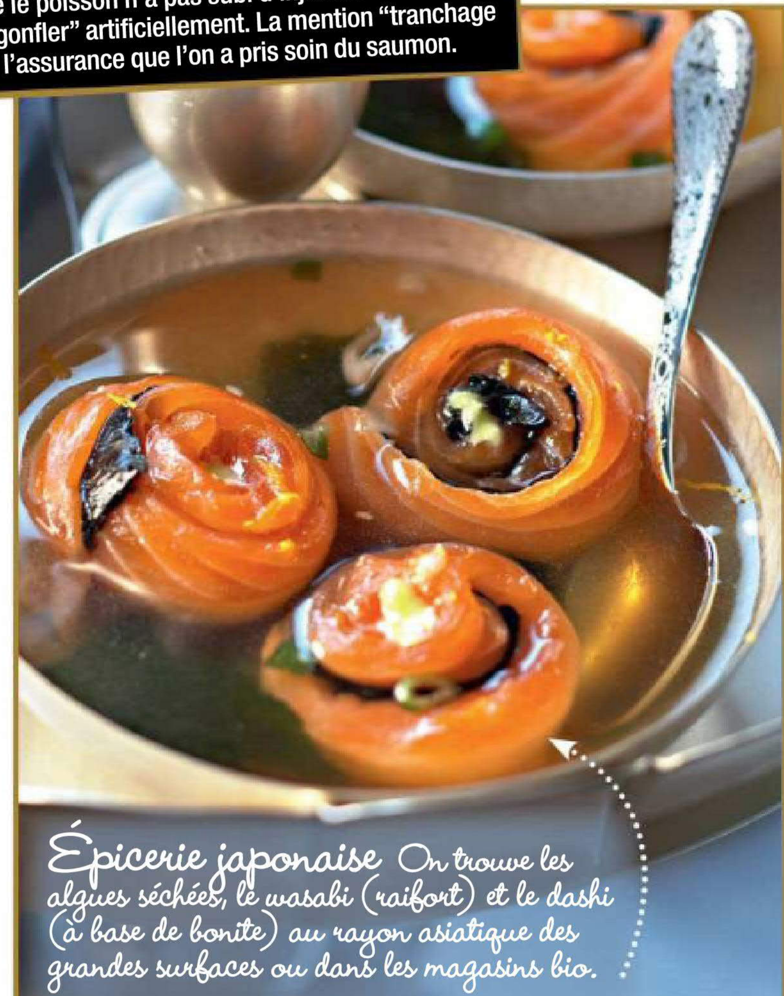
• 6 tranches de saumon fumé • 2 tiges de cive • 2 grandes feuilles d'algue nori • 15 g d'algues wakame séchées • 1 tube de pâte de wasabi • 4 g de dashi en poudre (ou bouillon de légumes Ariaké) • huile de sésame.

1 Placez le dashi dans 60 cl d'eau bouillante, écumez et ajoutez l'algue wakame. Laissez refroidir. Réservez 1 h au réfrigérateur.

2 Au moment de servir, taillez le saumon fumé en bandelettes de 3 cm de large. Faites de même avec les feuilles d'algue nori. Déposez une bandelette d'algue sur celle de saumon fumé et roulez le tout pour former une rosace. Ajoutez au centre un peu de wasabi. Réalisez ainsi une douzaine de rosaces.

3 Répartissez les rosaces de saumon dans 4 bols et arrosez de bouillon très froid. Parsemez de cive finement émincée et servez arrosé d'huile de sésame.

BOISSON : saké.



Épicerie japonaise On trouve les algues séchées, le wasabi (raifort) et le dashi (à base de bonite) au rayon asiatique des grandes surfaces ou dans les magasins bio.



Très facile

Tartare de la mer en coquille

 4 PERS.  15 MIN

• 350 g de filet de saumon cru extra-frais • 12 coquilles saint-jacques • 4 huîtres creuses • 8 brins de ciboulette • 3 échalotes • 1 citron vert • 1 gousse d'ail • 8 noisettes • 1 citron au sel (épiceries fines) • 1 cuil. à soupe d'huile de noisette • 2 cuil. à soupe de sauce nuoc-mâm ou 1 cuil. à café de sauce de soja • poivre du moulin.

1 Concassez les noisettes. Ciselez la ciboulette. Pelez, émincez les échalotes ainsi que la gousse d'ail.

2 Ouvrez les coquilles saint-jacques, prélevez les noix et gardez 4 coquilles. Rincez-les et épongez-les.

3 Taillez les noix de saint-jacques et le filet de saumon en dés de la même taille. Découpez le citron au sel en dés minuscules.

4 Mélangez le citron au sel, le saumon et les saint-jacques dans un saladier. Ajoutez les échalotes, l'ail, les noisettes, la ciboulette, la sauce nuoc-mâm, le jus du citron vert et l'huile de noisette. Poivrez.

5 Placez le tartare dans les coquilles rincées en vous aidant d'un cercle. Décorez d'1 huître et servez vite.

VIN : bourgogne côte-de-beaune blanc.



Facile

Saumon aux girolles, sabayon au champagne

 4 PERS.  20 MIN   15 MIN

• 4 pavés de saumon d'environ 140 g chacun • 300 g de girolles • 300 g de champignons de Paris • 30 g de beurre • 4 jaunes d'œufs • 15 cl de champagne • huile d'olive • sel, poivre.

1 Brossez et nettoyez soigneusement les girolles et les champignons de Paris. Taillez-les en deux ou trois selon leur grosseur.

2 Badigeonnez les pavés de saumon d'huile d'olive. Salez, poivrez-les. Cuisez-les pendant 15 min au four chauffé à th. 7-8 (220 °C).

3 Laissez fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les champignons 3 ou 4 min. Salez, poivrez et maintenez au chaud.

4 Préparez un bain-marie d'eau frémissante. Versez les jaunes d'œufs dans une casserole, salez et poivrez.

5 Posez la casserole sur le bain-marie et fouettez les œufs en versant peu à peu le champagne en filet jusqu'à obtenir un sabayon parfaitement crémeux.

6 Disposez les pavés de saumon sur les champignons dans des assiettes bien chaudes. Nappez de sabayon au champagne et servez immédiatement.

VIN : champagne brut.

Le cadeau du

Un rôti parfait
Pour un rôti saignant mais chaud à cœur, placez-le au moins 50 min à température ambiante avant sa cuisson.

Facile

Filet de bœuf en croûte d'herbes






• 1 kg de filet de bœuf • 80 g de beurre demi-sel mou • 1 blanc d'œuf • 3 cuil. à soupe d'herbes ciselées (ciboulette, estragon, persil) • 4 cuil. à s. de chapelure • 2 cuil. à s. d'amandes effilées • 4 cuil. à s. de poudre d'amandes • 2 cuil. à s. de moutarde • sel, poivre du moulin.

Pour la purée
• 500 g de panais • 500 g de pommes de terre • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • 1 cuil. à soupe de pelures de truffe et leur jus.

1 Épluchez les panais et les pommes de terre. Cuisez-les 25 min à l'eau salée. Égouttez-les et passez-les au presse-purée. Incorporez la crème et le jus des pelures de truffe. Salez, poivrez. Gardez au chaud.

2 Mélangez la chapelure avec le beurre demi-sel mou, les herbes, la poudre d'amandes, les amandes effilées, le blanc d'œuf et du poivre.

3 Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Badigeonnez le filet de bœuf de moutarde et étalez la préparation aux herbes dessus en appuyant pour la faire bien adhérer. Cuisez-le 25 ou 30 min dans un plat à four. Réservez-le 5 min dans le four éteint et entrouvert.

4 Servez la viande tranchée avec des dômes de purée réalisés à la poche à douille, puis parsemés de pelures de truffe.

VIN : médoc rouge.

boucher

Élégant, savoureux et tendre, le bœuf, placé au cœur de vos assiettes de réveillon, est le roi du festin.

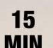
Beurre de cuisson Pour concilier saveur et santé, cuisez les pièces de bœuf dans du beurre clarifié, ou ajoutez un peu de beurre dans l'huile destinée à la cuisson.

Très facile

Médaillons de bœuf aux morilles





• 8 belles tranches de cœur de rumsteck ou de rumsteck • 60 g env. de foie gras mi-cuit • 1 bocal de morilles • 25 cl de crème fraîche épaisse • 5 cl de Noilly Prat (vermouth) • 2 cuil. à soupe d'huile • 10 baies roses • sel, poivre du moulin.

1 Placez la viande à température ambiante 30 min au minimum avant de démarrer la recette. Chauffez 1 cuil. à soupe d'huile dans une sauteuse. Faites-y revenir les morilles égouttées, 4 min. Ajoutez la crème fraîche. Salez, poivrez. Laissez mijoter 8 min.

2 Chauffez le restant d'huile dans une poêle. Saisissez-y les médaillons de bœuf sur chaque face et poursuivez la cuisson selon vos préférences (bleu : 2 min sur chaque face ; bleu-saignant : 3 min de chaque côté ; à point : 2 min à feu vif par face puis 3 min sur feu moyen de chaque côté). Déposez les médaillons sur des assiettes préchauffées.

3 Chauffez le vermouth dans la poêle et grattez les sucs de cuisson. Mélangez avec la sauce aux morilles. Versez autour de la viande. Couronnez celle-ci de petites languettes de foie gras. Salez, poivrez au moulin puis parsemez de baies roses écrasées entre deux cuillères.

4 Présentez sans tarder et escortez éventuellement d'une timbale de riz sauvage.

VIN : bourgogne côte-de-nuits rouge.

Facile

Tournedos Rossini, pommes Anna



• 4 tournedos de bœuf non bardés • 1,6 kg de pommes de terre • 8 petites escalopes de foie gras cru • 130 g de beurre • 8 lamelles de truffe noire (ou 1 boîte de pelures) • 5 cl de porto • 1 cuil. à soupe bombée de fond de veau déshydraté • 1 cuil. à s. d'huile • sel, poivre du moulin.

1 Lavez les pommes de terre, épluchez-les et coupez-les en très fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

2 Laissez fondre 110 g de beurre dans une petite casserole à feu doux. Ôtez l'écume qui se forme à la surface.

3 Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Placez les pommes de terre en forme de rosace dans 8 plats à œuf en badigeonnant chaque rondelle de beurre. Salez et poivrez entre chaque couche. Glissez les plats au four, laissez cuire 1 h. Démoulez en fin de cuisson et gardez au chaud.

4 Hachez la truffe pas trop finement, placez-la de côté. Diluez le fond de veau dans 20 cl d'eau chaude, réservez. Faites chauffer l'huile dans une poêle et saisissez-y les tournedos de bœuf sur chaque face. Prolongez la cuisson selon le résultat désiré. Salez, poivrez au moulin. Réservez la viande au chaud en la couvrant d'un papier d'aluminium.

5 Chauffez le porto dans la poêle en grattant les sucs de cuisson de la viande. Versez le fond de veau, ajoutez la truffe et faites réduire 5 min. Hors du feu, ajoutez le reste de beurre taillé en parcelles en battant au fouet.

6 Faites dorer les escalopes de foie gras 30 secondes de chaque côté dans une poêle antiadhésive bien chaude.

7 Placez les tournedos sur des assiettes chaudes. Couronnez-les de foie gras puis nappez-les de sauce. Proposez avec les pommes Anna et éventuellement du mesclun.

VIN : saint-émilion.

Côté truffe *Si vous utilisez des pelures de truffe en boîte, ajoutez-les avec leur jus dans la sauce. Celle-ci peut aussi être agrémentée de miettes de foie gras.*



Le filet, morceau star du bœuf ?

✷ Il y a des alternatives à la tendreté du filet et du faux filet. Le rond de tranche et le rumsteck sont plus fermes mais aussi plus goûteux. Moins coûteux, ils sont parfaits pour les grandes tablées festives.

✷ Dans tous les cas, que la viande soit issue d'une vache limousine ou charolaise, la pièce de bœuf doit être couleur carmin, garantie de bonne maturation. Persillée et ourlée de graisse jaune pâle, elle n'en sera que plus moelleuse et savoureuse.

Roi de la basse-cour

Le coq castré joue les poules de luxe ! Sa viande, d'une incroyable tendreté, s'accommode de multiples façons.

La garniture
Accompagnez ce plat d'un risotto crémeux ou d'une fine purée de patates douces.

Très facile

Chapon aux litchis et échalotes confites


6 PERS.

40 MIN

2 H 20

• 1 chapon de 3 kg • 30 litchis frais • 18 échalotes • 110 g de beurre • 30 g de sucre • 5 cl de porto • 20 cl de vin blanc • 15 cl de bouillon de volaille • 5 grains de poivre • sel, poivre du moulin.

1 Préchauffez le four sur thermostat 7 (210 °C). Salez et poivrez l'intérieur et l'extérieur du chapon puis enduisez-le de beurre mou. Posez-le dans un plat, enfournez-le pour 30 min. Baissez le four à th. 6 (180 °C). Poursuivez la cuisson 1 h 45, en arrosant régulièrement la volaille avec son jus.

2 Pelez les échalotes, placez-les dans une casserole. Ajoutez 40 g de beurre, le sucre, une pincée de sel, les grains de poivre, le vin et 10 cl d'eau. Portez à ébullition, couvrez et laissez cuire sur feu très doux jusqu'à évaporation complète du liquide de cuisson (comptez environ 20 min). Épluchez les litchis puis dénoyautez-les.

3 Retirez le chapon du four, posez-le sur un plat à l'entrée du four éteint et recouvrez-le avec 2 feuilles d'aluminium.

4 Dégraissez le jus, filtrez-le transvasez-le dans une casserole avec le bouillon puis laissez réduire d'un quart. Versez le porto et assaisonnez de sel et de poivre du moulin.

5 Réchauffez les échalotes confites avec un peu de jus. Faites revenir les litchis 2 min à la poêle dans 30 g de beurre.

6 Présentez le chapon sur un plat chaud avec les litchis et les échalotes. Servez le jus à part.

VIN : vouvray tendre.

Facile

Velouté au chapon et morilles


6 PERS.

30 MIN

TREMPAGE 30 MIN

1 H 20

• 2 suprêmes de chapon • les abattis d'1 chapon ou d'un poulet • 1 oignon piqué de 2 clous de girofle • 1 carotte • 3 gousses d'ail • 12 g de morilles séchées • 1 bouquet garni • 400 g de pâte feuilletée • 90 g de beurre • 100 g de crème fraîche • 2 jaunes d'œufs battus • 70 g de farine • sel, poivre blanc.

1 Réhydratez les morilles 30 min dans de l'eau tiède. Placez dans un faitout, les suprêmes de chapon, les abattis, le bouquet garni et les légumes. Versez 2 l d'eau. Salez, poivrez. Cuisez 45 min à frémissements.

2 Égouttez les morilles en conservant 10 cl de leur eau de trempage, rincez-les. Faites-les revenir dans 20 g de beurre, sans coloration. Mouillez-les avec 15 cl de bouillon de cuisson de volaille, le jus des morilles filtré, cuisez 10 min à feu doux. Égouttez et réservez le jus de cuisson.

3 Faites fondre 70 g de beurre dans une casserole. Incorporez la farine. Mélangez avec une cuillère en bois. Cuisez 2 min, laissez tiédir ce roux.

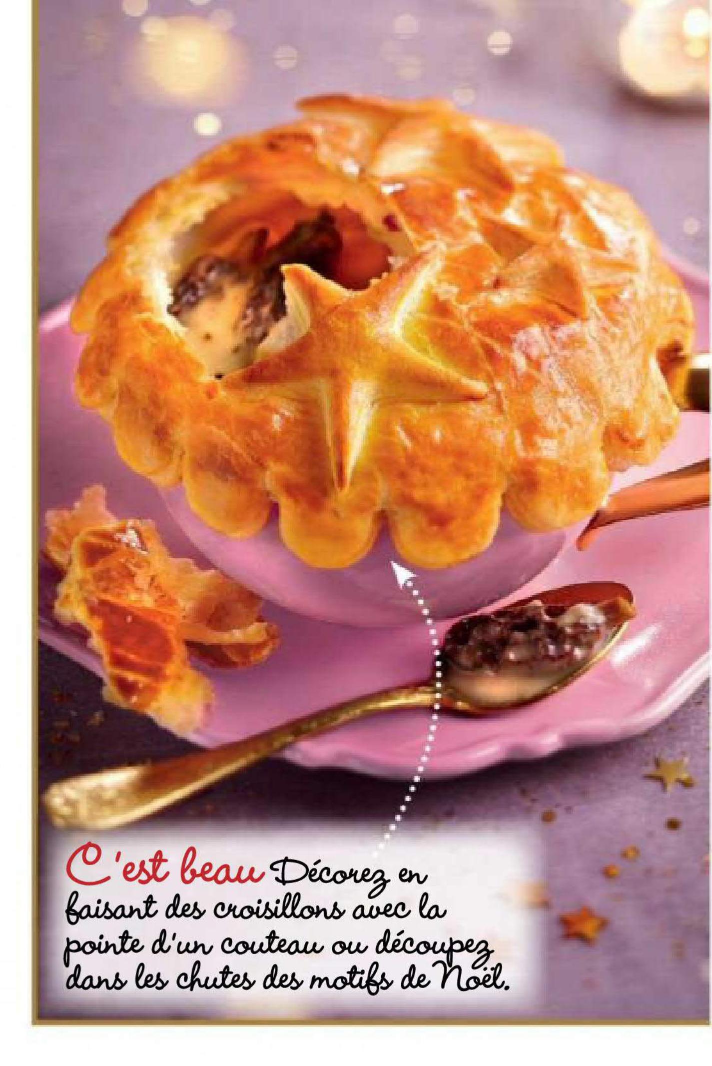
4 Retirez les suprêmes, les abattis et les légumes du bouillon avec une écumoire. Coupez les suprêmes en petits dés et réservez-les.

5 Versez le bouillon filtré sur le roux et fouettez. Ajoutez le jus de cuisson des morilles et la crème fraîche. Donnez une ébullition et cuisez 10 min.

6 Chauffez le four sur th. 7 (210 °C). Étalez la pâte feuilletée sur 5 mm. Découpez 6 disques d'un diamètre supérieur de 2 cm à celui des bols.

7 Répartissez dans les bols les morilles et les dés de suprêmes. Ajoutez le velouté. Badigeonnez le tour des bols de jaune d'œuf, posez-y les disques et dorez-les au jaune d'œuf. Glissez 15-18 min au four en surveillant. Servez rapidement.

VIN : vin jaune (Jura).



C'est beau Décorez en faisant des croisillons avec la pointe d'un couteau ou découpez dans les chutes des motifs de Noël.

Très facile

Chapon sauce aux truffes


6 PERS.

45 MIN


2 H 45

• 1 chapon de 2,5 kg avec abattis • 4 l de bouillon de volaille (cubes) • 1 carotte • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 2 truffes en boîte • 10 cl de champagne • 150 g de polenta précuite • 50 g de copeaux de parmesan • 90 g de beurre mou • 25 cl de crème fraîche entière • 50 cl de lait • persil • muscade râpée • sel, poivre.

1 Portez à ébullition le bouillon dans un grand faitout. Plongez-y le chapon. Faites-le pocher 30 min à frémissements. Taillez l'oignon et la carotte pelés en dés.

2 Chauffez le four à th. 7 (210 °C). Égouttez et essuyez le chapon. Posez-le dans un plat à rôtir. Salez, poivrez et enduisez-le de 30 g de beurre. Cuisez 30 min au four. Réglez le four sur th. 6 (180 °C). Ajoutez autour du chapon les abattis et les légumes. Poursuivez la cuisson 1 h 30, en arrosant le chapon avec son jus et un peu de bouillon.

3 Portez à ébullition le lait assaisonné de sel, poivre et muscade râpée. Versez la polenta et cuisez 5 min en remuant sans cesse sur feu doux. Ajoutez le beurre (20 g), mélangez et versez la polenta sur un plat tapissé de film alimentaire. Réservez au réfrigérateur.

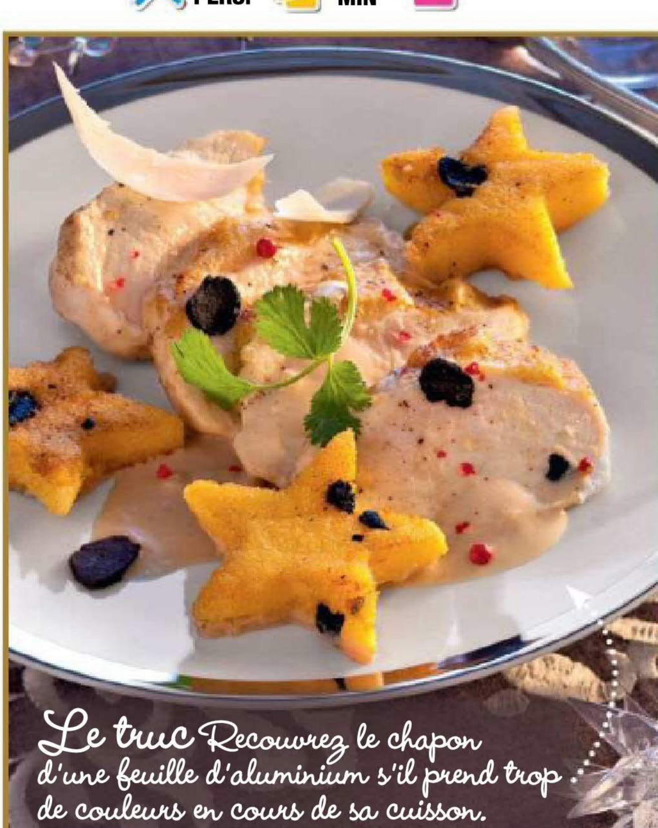
4 Émincez les truffes, placez dans une casserole avec le champagne et laissez frémir 5 min. Sortez le chapon du four, placez-le sur un plat et recouvrez-le d'aluminium.

5 Dégraissez et filtrez le jus de cuisson du chapon. Versez-le dans une casserole avec 20 cl de bouillon, le jus des truffes et la crème fraîche. Laissez frémir 15 min.

6 Taillez des étoiles dans la polenta. Faites-les dorer à la poêle dans 40 g de beurre. Réservez au chaud. Découpez le chapon.

7 Servez les morceaux de chapon sur des assiettes chaudes. Entourez d'un cordon de sauce et d'étoiles de polenta. Ajoutez les truffes émincées, les copeaux de parmesan et les brins de persil. Servez avec le restant de sauce à part.

VIN : volnay (bourgogne rouge).



Le truc Recouvrez le chapon d'une feuille d'aluminium s'il prend trop de couleurs en cours de sa cuisson.

C'est quoi une volaille chaponnée ?

✷ Volaille d'exception, le chapon à la chair moelleuse et persillée est un jeune coq castré. Élevé en liberté, il est nourri aux céréales durant six mois, puis aux produits laitiers pendant les trois semaines précédant l'abattage. Le recours aux antibiotiques est interdit par le cahier des charges. Le fin du fin se trouve en Bresse, seule région où les volailles bénéficient d'une appellation d'origine contrôlée.

Belle escorte Restez dans l'esprit oriental avec une semoule aux raisins secs ou innovez avec des salsifis revenus au beurre.

Facile

Pastilla de Noël au chapon


6 PERS.

45 MIN


50 MIN

• 4 suprêmes de chapon • 2 oignons • 4 œufs • 50 g de beurre • 1 citron confit au sel • 1 cuil. à s. de coriandre ciselée • 2 cuil. à café de miel • 10 feuilles de filo • 2 cuil. à s. d'huile d'olive • 1 cuil. à s. de sucre glace • 1 cuil. à café de cannelle moulue • 1/2 cuil. à café de cumin • 1/2 cuil. à café de gingembre moulu • sel, poivre.

1 Saisissez les suprêmes et les oignons hachés 5 min dans une cocotte avec l'huile. Ajoutez le miel, l'écorce du citron confit hachée, le gingembre, la coriandre, le cumin et la moitié de la cannelle. Salez, poivrez. Mouillez avec 30 cl d'eau, couvrez et cuisez 30 min sur feu doux.

2 Retirez les suprêmes de la cocotte et découpez-les en dés. Faites réduire de moitié le jus de cuisson. Battez les œufs salés et poivrés en omelette. Versez-les sur le jus et laissez cuire en remuant avec une cuillère. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C).

3 Déposez 1 feuille de filo au fond d'un moule beurré. Tapissez-le avec 5 feuilles en les chevauchant et en les laissant déborder du moule puis ajoutez 1 feuille au centre.

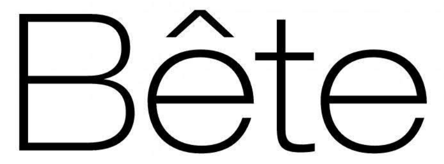
4 Garnissez le moule en alternant œufs brouillés et chapon. Rabattez les feuilles de filo sur la farce et terminez en recouvrant de 3 feuilles de filo. Rentrez les bords dans le moule et froissez un peu le dessus.

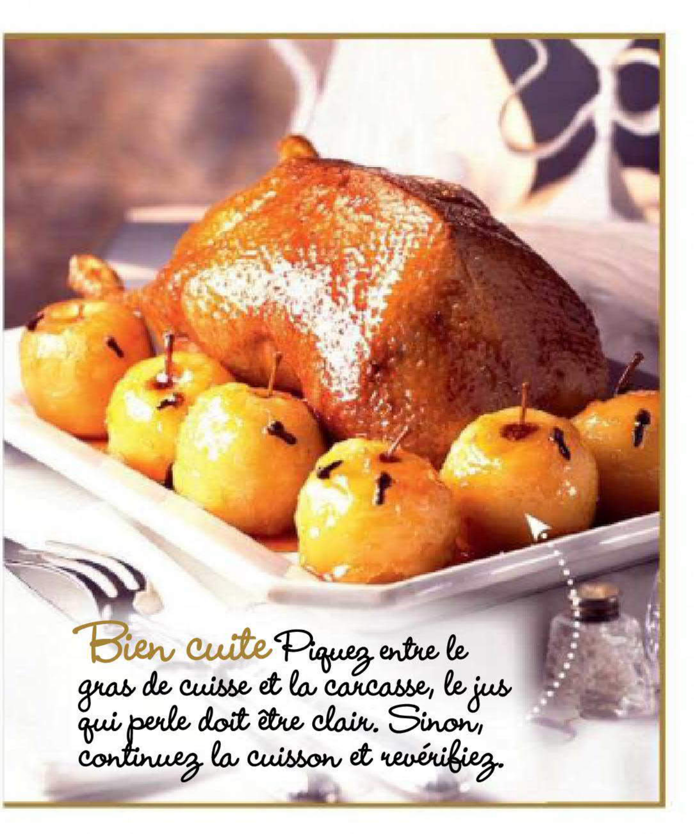
5 Badigeonnez la pastilla de beurre fondu. Glissez 15 min au four. Démoulez et saupoudrez-la de cannelle et de sucre glace, puis servez aussitôt.

VIN : saint-joseph rouge.


JE SUIS Le Guérandais
Sel de Guérande et fier de l'être.
Martine CAHAREL, paludière. Productrice de sel, adhérente de la coopérative.
Le moulin à sel Le Guérandais :
le geste retrouvé.
MILLÉNAIRE
Gros Sel Guérande
Séché
RÉCOLTE À LA MAIN
Le Guérandais
100% naturel
Bien saler
Pour bien saler vos plats,
téléchargez gratuitement
l'appli ou connectez-vous
sur seldeguerande.fr
l'App Store
Google Play
Les Salines de Guérande – Le Guérandais, Société coopérative agricole à capital variable, RCS Saint-Nazaire 349 241 315.
2016 – Crédits photos : R. Nurra, S. Colard.







Bien cuite Piquez entre le gras de cuisse et la carcasse, le jus qui perle doit être clair. Sinon, continuez la cuisson et revérifiez.

Facile

Oie rôtie aux pommes fruits

 8 PERS.  30 MIN  3 H

• 1 oie de 3-4 kg avec son foie • 10 pommes reinettes • 2 oignons • 12 pruneaux dénoyautés • 20 g de beurre • 5 cl de calvados • 2 cuil. à soupe de vinaigre de xérès • 2 cuil. à soupe de miel liquide • 2 cuil. à soupe d'épices à pain d'épice • 3 clous de girofle • sel, poivre.

1 Allumez le four sur th. 8 (240 °C). Faites fondre les oignons coupés en cubes 10 min dans le beurre. Poêlez le foie d'oie dans la même graisse. Taillez-le en dés avec les pruneaux et 4 pommes épépinées. Farcissez-en l'oie salée et poivrée. Cousez l'ouverture de l'oie et ficelez-la.

2 Piquez l'oie à la fourchette. Enfournez-la 30 min dans un plat. Jetez le gras rendu (gardez-en 3 cuil. à s.), enduisez l'oie du miel mêlé au vinaigre et aux épices à pain d'épice. Enfournez à th. 6 (180 °C), 20 min par livre et en arrosant souvent de jus.

3 Pelez, épépinez le reste des pommes sans ôter la queue. Enduisez-les d'un peu de graisse de cuisson de l'oie, parsemez-les d'éclats de girofle. Placez les pommes autour de l'oie env. 45 min avant sa fin de cuisson, cuisez-les en les arrosant souvent.

4 Laissez reposer l'oie à l'entrée du four éteint. Flambez les pommes au calvados tiédi. Gardez au chaud. Dégraissez le jus. Laissez bouillir 10 min avec 10 cl d'eau, en grattant les sucs. Servez l'oie avec les pommes, nappée de jus, proposez le reste en saucière.

VIN : savennières (blanc de Loire).

Facile

Civet d'oie au vin rouge

  30 MIN   

• 1 oie de 3,8 kg en morceaux • 100 g de lardons • 1/2 grenade • 3 carottes • 2 gousses d'ail • 2 côtes de céleri effeuillées • 3 oignons • 3 pommes • 5 pruneaux, 4 figues séchés • 75 cl de vin rouge tannique • 50 cl de fond de volaille • 3 cuil. à s. rases de farine • 3 cuil. à s. de graisse d'oie • 2 cuil. à s. de vinaigre de vin • 5 cl d'armagnac • thym • 1 bouquet garni • sel, poivre.

1 Placez l'oie dans une terrine avec les lardons, le vin, le bouquet garni, 1 carotte et 1 oignon émincés. Couvrez, laissez mariner pendant 24 h au réfrigérateur.

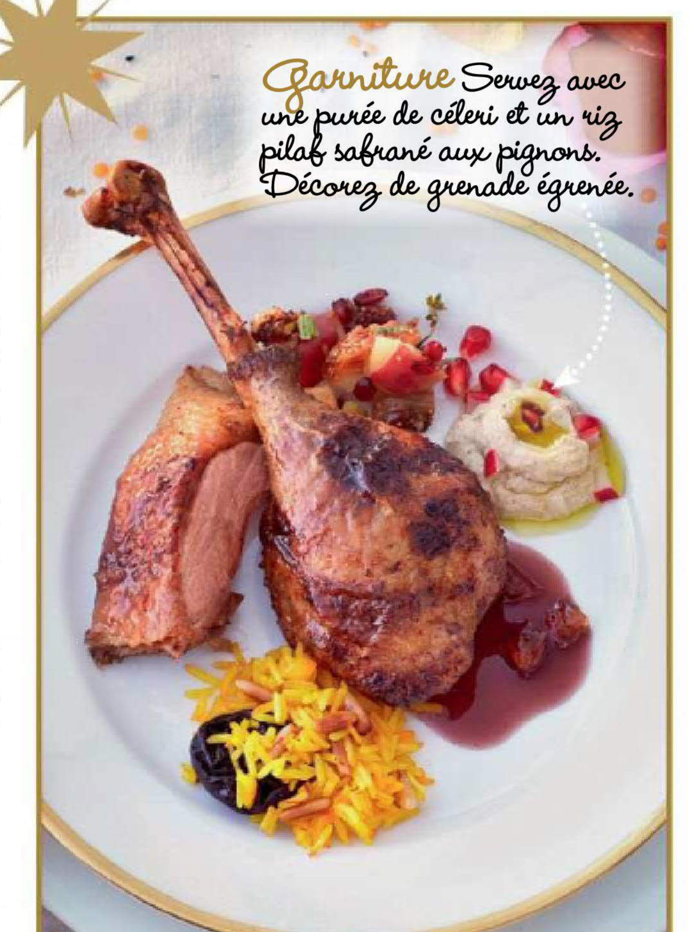
2 Faites dorer l'oie et les lardons épongés à la cocotte avec 2 cuil. à s. de graisse d'oie. Remplacez par le reste de carottes, d'oignons et le céleri émincés. Remuez 10 min, égouttez. Jetez le gras, reversez tout dans la cocotte, poudrez de farine. Faites dorer 5 min en retournant.

3 Flambez à l'armagnac. Ajoutez la marinade filtrée et le bouquet garni, le fond de volaille et l'ail écrasé. Salez et poivrez. Couvrez, laissez mijoter 1 h 30.

4 Faites sauter les pommes en dés avec 2 brins de thym et le reste de graisse d'oie. Ajoutez les fruits secs, le vinaigre et cuisez 20 min.

5 Égouttez la viande, placez-la dans un plat. Dégraissez et faites réduire la sauce jusqu'à ce qu'elle soit nappante. Rectifiez l'assaisonnement et versez-la en saucière.

VIN : pécharmant (bergerac).



Garniture Servez avec une purée de céleri et un riz pilaf safrané aux pignons. Décorez de grenade égrenée.



de scène



L'oie alsacienne

✷ Omniprésente dans toute l'imagerie populaire elle fut d'abord gavée par les Juifs de la région d'Alsace qui cuisinaient avec sa graisse.
✷ Appréciées pour leur délicat foie gras, les bêtes gavées s'apprêtent ensuite en ragoût, pot-au-feu ou civet. Les jeunes, de taille plus modeste et élevées pour leur chair, sont rôties. En Alsace, au cœur de la fête dès la Saint-Martin, l'oie est sur toutes les tables de Noël.

Oie rôtie à l'alsacienne

Facile

6-8 PERS. · 30 MIN · 2 H 35

• 1 oie de 3,5 à 4 kg prête à cuire et ses abattis • 2 kg de choucroute crue • 3 oignons • 1 côte de céleri • 1 carotte • 2 gousses d'ail • 1 feuille de laurier • 2 brins de sauge • 50 cl de bouillon de volaille • 30 cl de vin blanc sec (sylvaner, riesling) • 1 cuil. à café de graines de coriandre • 10 grains de poivre noir et blanc • 12 baies de genièvre • 2 clous de girofle • sel, poivre moulu • fruits rouges et raisins pour la décoration.

1 Chauffez le four sur th. 7 (210 °C). Retirez la boule de graisse à l'intérieur de l'oie. Faites-la fondre sur feu doux, filtrez-la. Salez, poivrez l'oie à l'intérieur, glissez-y la sauge.

2 Posez l'oie sur une grille placée dans la lèchefrite. Enfournez 30 min puis réglez le four sur th. 6 (180 °C). Coupez 1 oignon, la carotte et le céleri en dés. Déposez-les avec les abattis et 10 cl d'eau dans la lèchefrite. Poursuivez la cuisson 1 h 45. Retournez et arrosez régulièrement l'oie et la garniture avec le jus rendu.

3 Rincez la choucroute à l'eau froide entre-temps, essorez-la. Faites un nouet avec l'ail pelé, les grains de poivre, le laurier, le girofle et la coriandre.

4 Faites revenir sans colorer 2 oignons ciselés dans 2 cuil. de graisse, 10 min à la cocotte. Ajoutez la moitié de la choucroute démêlée, le genièvre, le nouet d'épices et du sel. Couvrez du reste de choucroute, versez le vin et 30 cl de bouillon. Fermez la cocotte, cuisez 1 h sur feu doux. Retournez plusieurs fois la choucroute qui doit rester un peu ferme.

5 Laissez reposer l'oie sur un plat à l'entrée du four éteint sous 3 épaisseurs d'alu. Dégraissez, filtrez le jus. Laissez réduire 20 min avec le reste de bouillon dans une casserole. Ôtez le nouet de la choucroute.

6 Présentez l'oie décorée des fruits. Proposez avec la choucroute et le jus en saucière.

VIN : alsace pinot noir.

Star

Incontournable et savoureuse, elle se prépare tradi ou trendy. Et reste la reine des soirs de gala !

Très facile

Dinde au foie gras et aux champignons

8-10 PERS. · 40 MIN · 3 H

• 1 dinde d'environ 4 kg avec ses abattis et ses abats • 400 g de mousse de foie gras • 200 g de foies de volaille • 600 g de champignons (chanterelles, trompettes-de-la-mort, girolles...) • 1/2 bouquet de persil plat • 200 g de brioche rassise • 50 g de poudre d'amandes • 45 g de beurre • 15 cl de lait • 2 cuil. à s. d'huile • 4-épices, sel, poivre blanc.

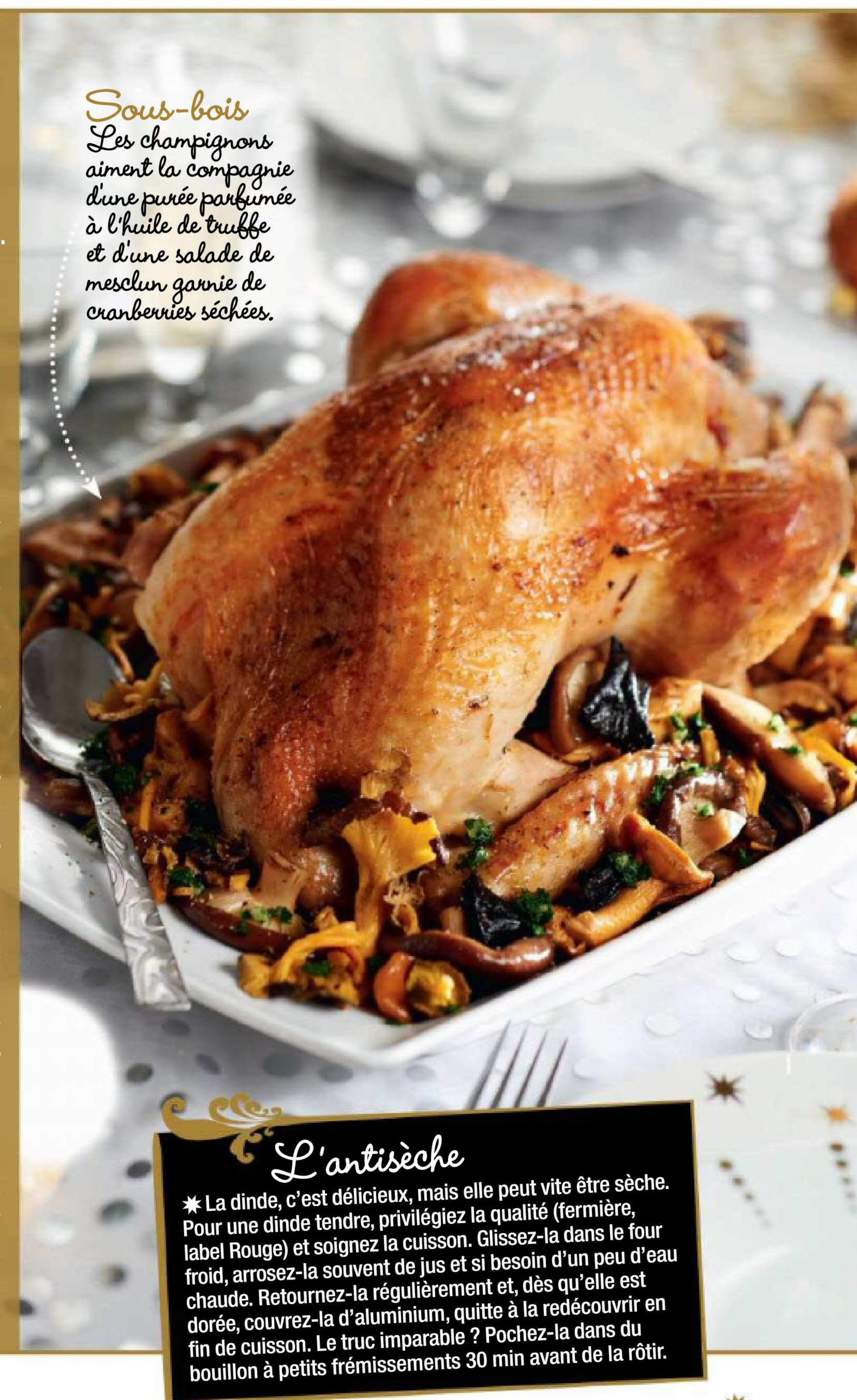
1 Émiettez la brioche dans le lait. Taillez les foies nettoyés et celui de la dinde en dés. Poêlez-les 3 min avec 15 g de beurre. Malaxez avec la brioche égouttée, la mousse de foie gras et la poudre d'amandes. Salez, poivrez et ajoutez le quatre-épices.

2 Chauffez le four à th. 8 (240 °C). Farcissez la dinde et ficelez-la. Placez-la dans un plat à four avec ses abattis et arrosez-la d'huile. Salez, poivrez. Faites-la rôtir 3 h env. en la retournant sur toutes ses faces et en l'arrosant souvent. Après 1 h, réglez le four sur th. 6 (180 °C), puis à th. 5 (150 °C), au bout de 2 h.

3 Nettoyez les champignons, rincez-les. Faites-les sauter par fournées dans une poêle antiadhésive sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau. Ajoutez 20 g de beurre, faites sauter 5 min. Salez, poivrez à mi-cuisson. Parsemez les champignons du persil ciselé.

4 Laissez reposer la dinde 20 min couverte d'aluminium. Dégraissez son jus et déglacez le plat avec 15 cl d'eau tiède. Faites réduire de moitié. Hors du feu, ajoutez 10 g de beurre en fouettant. Servez la dinde déficelée avec la sauce et les champignons.

VIN : saint-émilion.



Sous-bois

Les champignons aiment la compagnie d'une purée parfumée à l'huile de truffe et d'une salade de mesclun garnie de cranberries séchées.

L'antisèche

✱ La dinde, c'est délicieux, mais elle peut vite être sèche. Pour une dinde tendre, privilégiez la qualité (fermière, label Rouge) et soignez la cuisson. Glissez-la dans le four froid, arrosez-la souvent de jus et si besoin d'un peu d'eau chaude. Retournez-la régulièrement et, dès qu'elle est dorée, couvrez-la d'aluminium, quitte à la redécouvrir en fin de cuisson. Le truc imparable ? Pochez-la dans du bouillon à petits frémissements 30 min avant de la rôtir.

d'un soir

Perles de saveur Pour que les graines de grenade se prélèvent facilement, le fruit doit être bien mûr. Tapotez l'écorce du manche du couteau, elles tomberont d'elles-mêmes.

Facile

Suprêmes de dinde à la grenade, marrons vanillés

 8 PERS.  25 MIN  30 MIN

• 8 suprêmes de dinde • 100 g de jambon très sec en copeaux • 1 grenade • 500 g de patates douces • 1 citron • 1 bocal de marrons • 45 g de beurre • 2 cuil. à s. de grenadine • 1 cuil. à s. de gelée de groseille • 1 cuil. à s. d'huile • 1/2 gousse de vanille • sel, poivre du moulin.

1 Pelez les patates douces et coupez-les en dés. Cuisez-les 20 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et mélangez-les avec 20 g de beurre en dés. Laissez-les refroidir.

2 Posez à plat les suprêmes, couvrez de film et aplatissez-les au rouleau. Salez, poivrez. Garnissez-les de patates et de jambon. Roulez-les et placez-les dans un plat, soudure dessous. Nappez d'un peu d'huile.

3 Glissez le plat 15 min au four chauffé à th. 7-8 (220 °C), puis 15 min à th. 6 (180 °C).

4 Coupez la grenade en deux et prélevez ses graines. Faites réduire la grenadine avec le jus de citron et la gelée de groseille 2 min dans une casserole sur feu doux afin d'obtenir un sirop. Hors du feu, ajoutez les graines de grenade.

5 Déposez le reste de beurre dans une sauteuse. Fendez la vanille en deux, grattez ses graines au-dessus du beurre, ajoutez la demi-gousse dans la sauteuse. Laissez fondre le beurre, puis réchauffez-y les marrons égouttés 10 min.

6 Disposez les suprêmes sur les assiettes chaudes, parsemez de graines de grenade au sirop, puis accompagnez des marrons vanillés. Servez aux convives sans attendre.

VIN : arbois blanc (Jura).



Facile

Ballotins de dinde aux langoustines

 8 PERS.   35 MIN  40 MIN

Bien roulées Placez chaque escalope de dinde dans un film étirable et aplatissez-les avec un rouleau à pâtisserie, pour éviter à la chair de se rétracter durant la cuisson.

• 8 escalopes de dinde • 24 langoustines • 2 poignées de petites girolles • 2 gousses d'ail • 1/2 botte de cresson • 2 échalotes • 1 carotte • 1 bouquet d'herbes (persil, cerfeuil, estragon) • 30 g de beurre • 2 cuil. à soupe de crème fraîche • 3 cuil. à s. de noisettes • 10 cl de vin blanc • 5 cl de cognac • 1 cuil. à s. d'huile • 5 pincées de muscade râpée • sel, poivre.

1 Nettoyez les girolles. Pelez, hachez les échalotes et la carotte. Poêlez les langoustines 2 min dans l'huile. Retirez-les de la poêle, faites sauter 5-8 min à leur place les échalotes, les girolles et la carotte.

2 Réservez 8 langoustines, décortiquez et taillez le reste en dés. Réduisez en poudre les noisettes. Pelez et hachez l'ail. Équeutez, rincez et ciselez les herbes et le cresson.

3 Mêlez les dés de langoustines, la crème, l'ail haché, les noisettes, la muscade, du sel et du poivre. Placez sur les escalopes, roulez et ficelez en ballotins. Faites dorer à la cocotte avec le beurre. Enfournez 20 min à th. 6-7 (200 °C).

4 Réservez les ballotins au chaud. Déglacez la cocotte avec le cognac et le vin. Faites réduire 3 min, versez sur les girolles et mélangez.

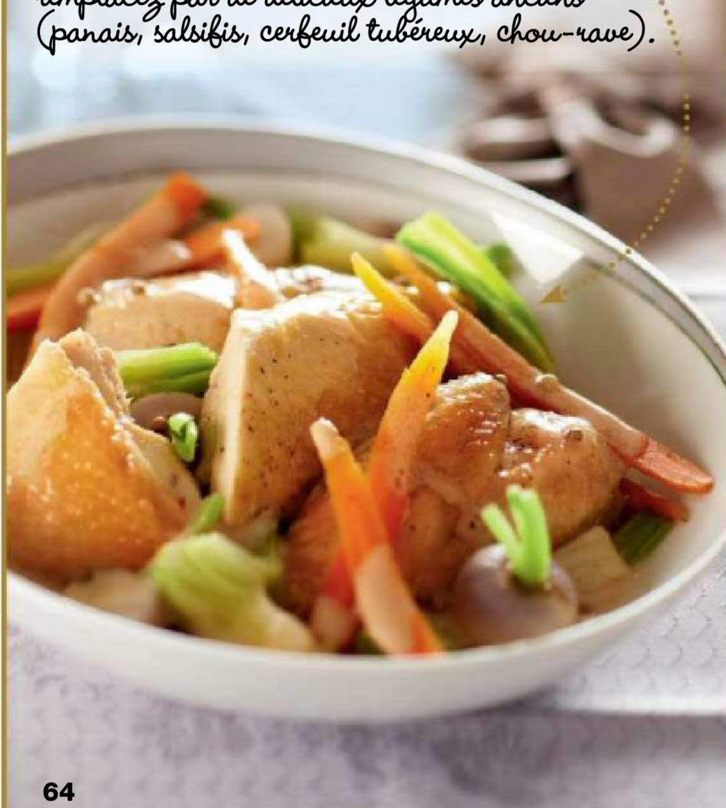
5 Servez les ballotins déficelés, garnis de langoustines et de girolles avec leur jus.

VIN : bourgogne blanc.

Très facile

Pot-au-feu champenois de dinde

 8 PERS.   40 MIN 1 H 25



Le meilleur Ce plat réclame des légumes irréprochables : carottes de sable, oignons et navets aux tiges vert tendre. A défaut de petits légumes, remplacez par de délicieux légumes anciens (panais, salsifis, cerfeuil tubéreux, chou-rave).

• 1 dinde de 3 kg en morceaux • 1 poireau • 1 botte d'oignons frais • 1 botte de carottes fanes • 2 gousses d'ail • 1 botte de navets fanes • 1 branche de céleri • 1 bouquet garni • 40 g de beurre • 50 cl de champagne • 4 cuil. à s. de moutarde douce • 1 clou de girofle • sel, poivre.

1 Nettoyez le poireau et le céleri et mettez-les à bouillir 50 min dans 2 l d'eau. Filtrez, versez dans un grand faitout.

2 Épluchez les navets en leur laissant un peu de vert. Pelez les oignons, taillez-les en quatre. Grattez les carottes, taillez-les en deux si besoin.

3 Versez le champagne dans le faitout, les morceaux de dinde préalablement rincés, le bouquet garni et le clou de girofle. Versez éventuellement de l'eau pour couvrir la dinde de liquide. Salez. Portez doucement à ébullition, écumez. Faites cuire 15 min à frémissements. Ajoutez les navets, les carottes et les oignons, cuisez encore 20 min.

4 Prélevez 30 cl de bouillon, ajoutez l'ail pelé, faites réduire de moitié. Hors du feu, ajoutez le beurre, la moutarde, du poivre et mixez.

5 Répartissez la dinde et les légumes dans des assiettes creuses, nappez de sauce et servez sans attendre.

VIN : champagne brut.





Très facile

Dinde farcie aux marrons

 10 PERS.  50 MIN   3 H

• 1 dinde de 4 kg • 400 g de blancs de volaille • 3 boudins blancs • 1 kg de marrons au naturel • 2 oignons • 80 g de beurre • 1 œuf • 10 cl de crème fraîche • 10 cl de lait • 2 cuil. à s. d'huile • 100 g de pain de mie • 10 cl de pineau des Charentes • 5 cl de cognac • 10 cl de vin blanc • sel, poivre blanc.

1 Mixez 60 g de beurre mou avec l'huile, le cognac, du sel et du poivre blanc. Réservez ce beurre parfumé.

2 Trempez le pain de mie dans le lait. Hachez les blancs de volaille. Malaxez avec les oignons hachés, la chair des boudins, le pain essoré, l'œuf battu, la crème. Salez, poivrez.

3 Farcissez-en la dinde sans tasser, ficelez-la. Salez, poivrez. Placez la dinde dans un plat à four, parsemez-la de dés de beurre parfumé.

4 Glissez au four froid, réglez sur th. 5 (150 °C), cuisez 3 h en arrosant souvent (en fin de cuisson, le thermomètre piqué dans la cuisse indique 82 °C). Réservez la dinde 15 min hors du four, enveloppée de 3 couches d'alu.

5 Déglacez le plat avec le vin blanc et le pineau. Faites réduire 3 min à feu vif. Ajoutez 20 cl d'eau et le jus qui s'est échappé de la dinde. Faites réduire 10 min. Dorez les marrons égouttés sur feu vif dans 20 g de beurre.

6 Déficelez la dinde, sortez la farce, tranchez-la. Servez avec les marrons et la sauce.

VIN : moulin-à-vent.



Tout compte fait Comptez 450 g de dinde crue entière par personne et 12 min de cuisson par 350 g. Et souvenez-vous que la dinde peut être déjà dorée, mais pas encore cuite.

Très facile

Filets de dinde aux morilles crémées, tagliatelles fraîches

  8 PERS.   30 MIN   35 MIN

• 1 kg de filets de dinde en morceaux • 32 morilles en conserve • 400 g de tagliatelles fraîches • 4 échalotes • 30 cl de crème fraîche • 30 g de beurre • 20 cl de monbazillac • 1 feuille de laurier • 2 cuil. à soupe d'huile • sel, poivre du moulin.

1 Dorez les filets de dinde 10 min dans une sauteuse avec l'huile chaude. Ôtez-les et gardez-les au chaud.

2 Faites blondir les échalotes pelées et hachées dans la même sauteuse. Ajoutez les morilles égouttées et le laurier. Versez le monbazillac. Faites réduire encore 5 min. Ajoutez la crème fraîche, du sel, du poivre et laissez mijoter entre 10 et 15 min.

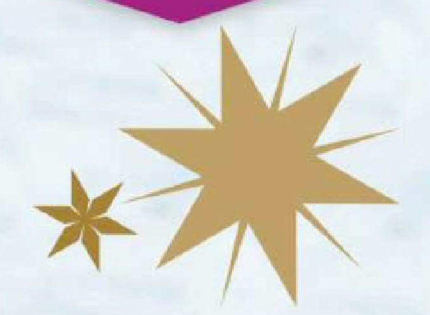
3 Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée selon les indications du paquet. Égouttez-les et mélangez-les avec le beurre.

4 Réchauffez la dinde si besoin. Servez sans attendre dans un plat de service avec les morilles à la crème bien chaudes et les tagliatelles.

VIN : monbazillac (bergerac liquoreux).

Accord de saveur Complétez par quelques noisettes concassées et torréfiées à sec dans une poêle chaude quelques secondes, puis mélangées avec un peu de cerfeuil finement ciselé.





Chasse

Adoptez le gibier de Noël, qui donne à vos menus un petit côté rétro très savoureux.

Très facile

Daube de sanglier

 6 PERS.  25 MIN

MARINADE 12 H  2 H 45

• 1,5 kg d'épaule de sanglier • 300 g de champignons de Paris • 2 jeunes carottes • 1 oignon émincé • 3 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 400 g de pâte feuilletée • 40 g de beurre • 2 jaunes d'œufs • 1 l de vin rouge (corbières) • 3 cuil. à s. d'huile de tournesol.

1 La veille, découpez la viande en cubes de 50 g. Mélangez-les bien avec le vin, couvrez et réservez 12 h au frais.

2 Égouttez et épongez les morceaux de viande. Réservez le vin de marinade. Nettoyez les champignons, émincez-les en lamelles. Taillez les carottes en dés.

3 Préchauffez le four à th. 5-6 (160 °C). Chauffez le beurre et 1 cuillerée d'huile dans une cocotte. Faites-y revenir 5 min l'oignon, l'ail, les champignons et les carottes. Retirez-les de la cocotte.

4 Faites dorer la viande à feu vif dans la cocotte avec le beurre et l'huile restante. Ajoutez les légumes, cuisez 5 min en remuant. Versez le vin. Salez, poivrez. Placez le bouquet garni, portez à ébullition. Couvrez, enfournez pour 2 h. Retirez le bouquet garni. Laissez tiédir.

5 Réglez le four à th. 7 (210 °C). Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur. Découpez 6 disques d'un diamètre supérieur de 2 cm à celui des bols de service. Répartissez la daube et sa sauce dans les bols. Enduisez le tour de jaune d'œuf et déposez les disques en les pressant sur le pourtour. Dorez au jaune d'œuf. Enfournez 15-18 min en surveillant. Servez aussitôt avec des pommes de terre au lard.

VIN : languedoc rouge.

Conseil

Si la sauce réduit trop pendant la cuisson, ajoutez un peu d'eau chaude pour que la viande soit toujours bien couverte de liquide.

Le gibier

✷ On distingue deux sortes de gibier : le gibier sauvage et le gibier d'élevage. Le sauvage provient de la chasse. Il est commercialisé durant une période réglementée. Le gibier d'élevage, lui, est commercialisé durant toute l'année.
✷ Demandez conseil à votre volailler pour choisir le gibier qui vous convient (sa maturité, son temps de marinade…). Les bas morceaux servent à préparer des plats en sauce et des terrines.

royale

Facile

Râbles de lièvre au foie gras

 6 PERS.  45 MIN  MARINADE 12 H   50 MIN

• 3 râbles de lièvre désossés • 250 g de foie gras cru • 3 bardes de lard • 2 pommes reine des reinettes • 4 patates douces orange • 20 cl de fond de veau instantané • 20 cl de vin blanc • 3 cl de porto • huile d'arachide • beurre.

1 La veille, poivrez les râbles, posez-les dans un plat et arrosez-les de vin blanc. Couvrez, laissez mariner 12 h au frais.

2 Le jour du service, chauffez le four à th. 6-7 (200 °C). Coupez le foie gras en trois. Déposez les râbles sur un plan de travail. Salez et garnissez-les de foie gras. Roulez-les, entourez-les de lard et ficelez-les.

3 Lavez les patates douces et taillez-les en rondelles en gardant la peau. Ébouillantez-les pendant 3 min. Égouttez-les et épongez-les soigneusement.

4 Détaillez les pommes en fines tranches à la mandoline. Étalez un papier de cuisson beurré sur une plaque. Rangez-y les pommes sans qu'elles se touchent, badigeonnez-les généreusement de beurre fondu.

5 Placez les râbles dans un plat à four et arrosez-les d'un filet d'huile. Enfournez-les et laissez-les cuire 25 min, en les retournant et en les arrosant de leur jus à mi-cuisson.

6 Poêlez les patates douces 15 min dans 3 cuil. à soupe d'huile chaude, en les faisant souvent sauter. Salez en fin de cuisson. Réservez-les.

7 Placez les râbles sur un autre plat et laissez-les reposer sous une feuille d'aluminium. Glissez la plaque de pommes au four et laissez cuire 5 min.

8 Dégraissez le plat de cuisson et versez-y la marinade. Grattez le fond pour décoller les sucs. Faites réduire ce jus de moitié dans une casserole sur feu doux. Ajoutez le fond de veau et laissez frémir pendant 5 min. Filtrez la sauce.

9 Transvasez la sauce dans une casserole avec le porto et chauffez à feu doux. Incorporez peu à peu 40 g de beurre en remuant. Gardez au chaud.

10 Présentez les râbles tranchés sur les assiettes avec les patates douces et les pommes. Poivrez au moulin puis servez aussitôt, avec la sauce à part.

VIN : saint-émilion.

Facile

Tournedos de biche, croquant au parmesan

 6 PERS.   40 MIN  35 MIN



La garniture
Servez ce plat avec une écrasée de pommes de terre ou une fricassée de champignons sauvages.

• 6 tournedos de filet de biche • 1 chou vert • 100 g d'oignons hachés • 90 g de beurre • 40 cl de crème liquide • 3 cuil. à s. de parmesan râpé • 6 cuil. à s. de chapelure • 10 cl de vin blanc moelleux • 2 cuil. à s. de poudre de noisettes • 1 trait de jus de citron • 2 cuil. à s. d'huile de tournesol • 3 cuil. à s. d'huile de noisette.

1 Effeuillez le chou. Cuisez les feuilles 8 min dans de l'eau bouillante salée. Rafraîchissez et épongez-les.

2 Faites dorer l'oignon haché dans 30 g de beurre. Versez le vin, la crème et faites réduire d'un tiers. Salez et poivrez. Ajoutez le jus de citron et gardez au chaud.

3 Mélangez le beurre avec la chapelure, le parmesan, la poudre de noisettes puis 30 g de beurre mou. Chauffez le four sur th. 7 (210 °C).

4 Salez, poivrez les tournedos. Poêlez-les 3 min avec 30 g de beurre et l'huile de tournesol. Posez-les dans un plat à four, couvrez-les d'une couche de chapelure au parmesan. Réglez le four sur gril. Placez le plat à mi-hauteur du four, faites dorer la chapelure des tournedos.

5 Faites revenir les feuilles de chou dans l'huile de noisette. Répartissez-les sur des assiettes chaudes et nappez d'un peu de sauce. Ajoutez les tournedos. Servez sans plus attendre, en accompagnant de la sauce restante dans une saucière.

VIN : côte-de-nuits rouge.



Facile

Gigue de chevreuil rôtie

 6 PERS.  40 MIN  MARINADE 48 H   50 MIN

• 2,5 kg de gigue (cuissot) de chevreuil • 3 betteraves rouges cuites • 800 g de pommes de terre grenailles • 40 g de beurre • huile d'olive • muscade râpée • sel, poivre moulu.
Pour la marinade : • 1 l de vin blanc sauvignon • 1 oignon • 1 carotte • 2 échalotes • 2 gousses d'ail • 1 bouquet garni • 5 cl de cognac • 10 baies de genièvre • poivre en grains.

1 Émincez tous les légumes de la marinade. Placez la gigue de chevreuil dans un grand plat creux avec tous les ingrédients de la marinade. Couvrez d'un film, laissez-la mariner 48 h au frais, en la tournant plusieurs fois.

2 Préchauffez le four à th. 7 (210 °C). Égouttez la gigue. Faites réduire de moitié 60 cl de la marinade. Placez la gigue dans un plat creux pouvant aller au four. Salez, poivrez. Arrosez d'huile et parsemez de noisettes de beurre. Laissez cuire la gigue 45 min en l'arrosant deux ou trois fois de jus durant la cuisson.

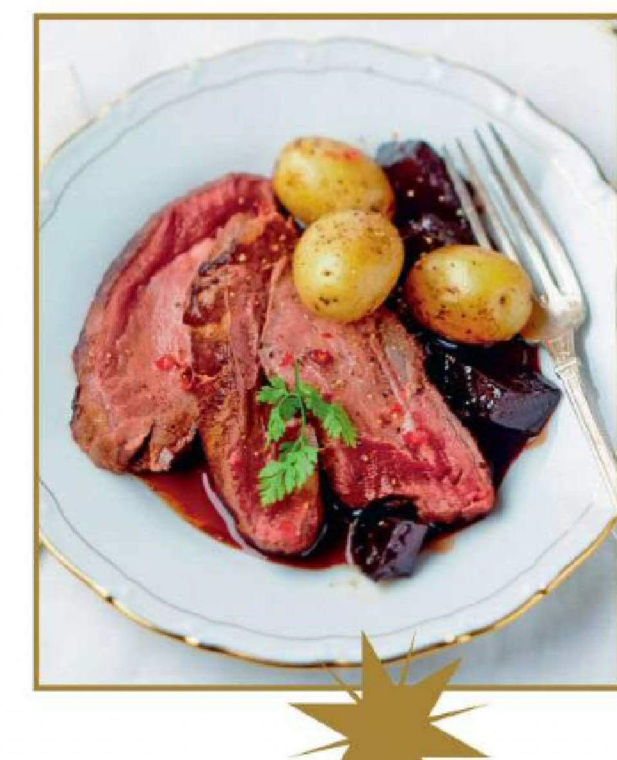
3 Cuisez les pommes de terre 30 min dans de l'eau salée. Pelez les betteraves, taillez-les en rondelles épaisses. Poêlez-les 10 min à feu moyen avec 2 cuil. à s. d'huile. Assaisonnez-les de sel, de poivre et de muscade. Réservez au chaud.

4 Déposez la gigue sur une assiette placée retournée dans un grand plat. Recouvrez d'alu et laissez reposer.

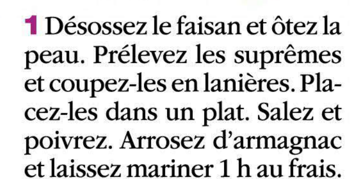
5 Dégraissez le plat de cuisson puis déglacez-le avec la marinade réduite. Filtrez ce jus dans une petite casserole et réduisez-le d'un quart à feu vif. Goûtez, rectifiez l'assaisonnement.

6 Coupez la gigue en tranches et répartissez-les sur des assiettes de service chaudes. Ajoutez les légumes et dégustez vite, avec le jus à part.

VIN : châteauneuf-du-pape rouge







Facile

Tourte feuilletée de faisan au foie gras



 6 PERS.  1 H  50 MIN  MARINADE 1 H

• 1 faisan avec son foie • 150 g de foie gras cru • 200 g de chair à saucisse • 20 g de beurre • 1 œuf + 1 jaune • 2 cuil. à s. de crème • 800 g de pâte feuilletée • 1 boîte de pelures de truffe (facultatif) • 3 cl d'armagnac • sel, poivre.
Pour l'assaisonnement : • 2 pincées de 4-épices • 13 g de sel et 2 g de poivre par kilo.

1 Désossez le faisan et ôtez la peau. Prélevez les suprêmes et coupez-les en lanières. Placez-les dans un plat. Salez et poivrez. Arrosez d'armagnac et laissez mariner 1 h au frais.

2 Détaillez le foie gras en dés d'1,5 cm. Hachez le reste de chair du faisan et son foie. Mélangez dans un saladier avec la chair à saucisse, l'œuf, la crème, l'armagnac de la marinade, les pelures de truffe et leur jus. Assaisonnez de sel, de poivre et de quatre-épices.

3 Préchauffez votre four sur th. 6 (180 °C). Graissez une tourtière avec le beurre.

4 Farinez le plan de travail. Étalez les deux tiers de la pâte en un disque. Tapissez-en la tourtière en laissant un peu dépasser la pâte sur les bords. Garnissez de la moitié de la farce, de lanières de suprêmes et de dés de foie gras. Couvrez avec le reste de la farce.

5 Étalez le reste de pâte feuilleté en un disque au diamètre de la tourtière puis déposez-le dessus. Humectez les bords avec un peu d'eau et pincez-les pour bien les souder.

6 Préparez la dorure. Mélangez le jaune d'œuf avec 1 cuillerée d'eau et enduisez-en la tourte. Faites un trou au centre et placez-y une cheminée en bristol roulé. Cuisez 50 min à mi-hauteur du four. Laissez reposer 10 min avant de servir.

VIN : alsace pinot gris.



EXCELLENCE ITALIENNE

LE GOÛT ITALIEN CONSOMMÉ PAR LE MONDE ENTIER



Grana Padano est le fromage A.O.P.* le plus consommé au monde. C'est avec une passion inaltérée qu'il est produit en Italie selon un procédé artisanal depuis 1135.



Le goût de l'excellence.
Seules peuvent bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée (A.O.P.) et être estampillées à chaud Grana Padano, les meules qui, soumises aux contrôles sévères des experts, répondent aux dispositions du Consortium pour la Protection du Fromage Grana Padano.

La saveur de la bonté.
Dans 1 kg de Grana Padano A.O.P. sont concentrées toutes les valeurs nutritives de 15 litres de lait qui en font un aliment complet.



Le temps de la qualité.
Dans le commerce on trouve trois types différents d'affinage du Grana Padano A.O.P.

- **entre 9 et 16 mois:** avec sa consistance moelleuse et son goût délicat, il est excellent à l'apéritif.
- **supérieur à 16 mois:** sa saveur est plus aromatique et plus forte, mais sans perdre la délicatesse du goût.
- **« RISERVA », supérieur à 20 mois:** son goût est intense, jamais aggressif; une qualité excellente. C'est un fromage pour les vrais connaisseurs.



granapadano.it

* A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



Casa Azzurra, la 1ère marque en France du Grana Padano A.O.P.
Découvrez notre gamme de Grana Padano A.O.P. en format pointe avec affinage 20 mois RISERVA dans une barquette refermable ou en sachet refermable râpé.
www.casa-azzurra.fr Retrouvez nous sur Facebook.

Mon beau

Originales et savoureuses, quatre associations de fromages pour enchanter la table du réveillon.

La ronde des bleus

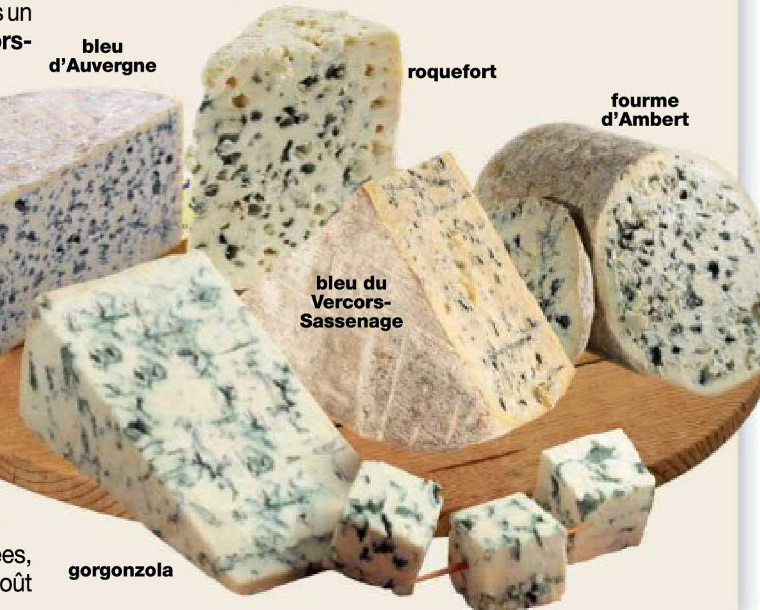
Roquefort, gorgonzola, bleu d'Auvergne, bleu du Vercors-Sassenage et fourme d'Ambert

Une belle occasion d'explorer la famille nombreuse des fromages persillés, caractérisés par une pâte parsemée de moisissures nobles et bleues, aux formes, aux textures et aux goûts très différents. Selon l'origine du lait et la méthode de fabrication, ils sont plus ou moins forts, onctueux et aromatiques.

Commencez votre plateau par un **roquefort.** Le roi des persillés est un paradoxe en soi avec sa puissance domptée par une pâte crémeuse à la belle longueur aromatique grâce au lait de brebis. Son voisin, le **bleu d'Auvergne,** au lait de vache, est plus rustique, moins souple et un peu moins fort. Pour équilibrer ces deux fromages de caractère, ajoutez trois bleus plus doux. La **fourme d'Ambert,** une auvergnate elle aussi, est souvent moins persillée et à la pâte ferme, très fruitée. Puis un savoyard, le **bleu du Vercors-Sassenage,** une tomme tendre à la moisissure timide et au goût délicat piqué d'une fine pointe d'amertume. Enfin, le **gorgonzola,** venu d'Italie, offre la même souplesse aromatique, avec une très agréable texture crémeuse.

QUEL PAIN ? Un pain de campagne grillé, pour apporter des notes toastées, un pain de seigle au bon goût miellé ou un pain truffé de figues, de raisins ou d'abricots secs.

QUEL VIN ? Il sera forcément doux et aromatique : un porto, un gewurztraminer, un rasteau, un banyuls, un vin blanc liquoreux du Sud-Ouest ou encore un coteaux-du-layon…



Un bol d'air venu des montagnes

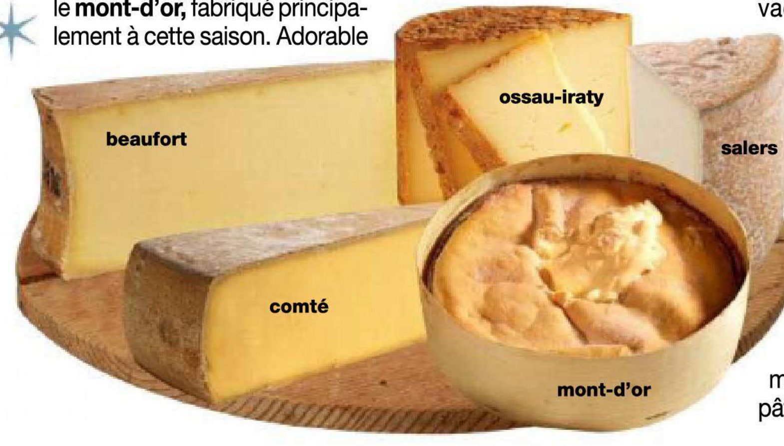
Mont-d'or, comté, salers, beaufort et ossau-iraty

C'est le plateau qui est le plus en résonance avec la saison. Les fromages montagnards sont délicieux en hiver, à commencer par le **mont-d'or,** fabriqué principalement à cette saison. Adorable dans sa boîte cerclée d'écorce d'épicéa, il dévoile sous une croûte chiffonnée une pâte onctueuse, intense et boisée. Placez-le à côté du **comté,** produit avec le même lait cru de vaches montbéliardes dans les massifs du Jura. Préférez-le plutôt jeune, huit à dix mois, pour sa douceur, son caractère fruité aux arômes floraux. Il est en effet élaboré avec du lait de printemps, quand les vaches broutent la première herbe de l'année.

Parmi les pâtes pressées cuites, comme le comté, sélectionnez un **beaufort** plus âgé, au moins dix-huit mois. Il a plus de croquant, une saveur plus salée, des notes complexes et un goût racé, surtout s'il est d'alpage : cela garantit que les vaches ont brouté l'herbe bigarrée des cimes. Le quatrième fromage vient du Cantal. Sa pâte pressée non cuite provient du lait d'été de gracieuses vaches **salers** qui lui ont donné son nom. Sa pâte tendre a une stupéfiante longueur en bouche avec, parfois, de belles notes herbacées. Un fromage au lait de brebis pyrénéen basco-béarnais conclut notre sélection. L'**ossau-iraty** tranche avec les précédents par sa texture plus élastique et sa saveur lactique sublimée par une finale plus complexe.

QUEL PAIN ? Une mie rustique, bien croûtée, aux éclats de noix, d'amandes ou de noisettes.

QUEL VIN ? Du blanc à large spectre : un côtes-du-jura ou un vin jaune pour ses notes oxydatives, ou un vin blanc de Savoie (chignin-bergeron, roussette…) pour le fruité et la vivacité.



plateau



Balade dans les prés

Pont-l'évêque, époisses, sainte-maure-de-Touraine, munster et brie de Meaux

Ce plateau de fromages à pâte molle et à croûte fleurie ou lavée pourrait sembler manquer d'originalité. Il n'est en réalité que délicatesse et gourmandise, même après un copieux réveillon. Commençons par le **brie de Meaux.** Sous une croûte fleurie ivoire striée de rouge (signe d'un affinage idéal), sa pâte est veloutée et exhale un bon goût du terroir. Ajoutez-lui quelques lamelles de truffes pour l'occasion et le bonheur est total. Vient ensuite le **pont-l'évêque,** un bon normand qu'il faut choisir à point. Sa croûte jaune d'or dévoile une pâte tendre sans être coulante, d'où s'échappe un délicat bouquet. Quand il est au lait cru, il vous fait voyager au cœur des prairies normandes.

Le tempérament de l'**époisses** de Bourgogne est plus affirmé. Son odeur sera le point d'orgue de ce plateau. Mais, en bouche, sa pâte souple aux saveurs franches se révèle délicate. Même grand écart pour le **munster** et sa pâte molle à croûte lavée, comme l'époisses. Ce fromage alsacien ou vosgien, quand il est au lait cru et à point, sent très fort. Sa pâte tendre tempère cette ardeur par un goût fruité et persistant. À l'opposé, la bûche de **sainte-maure-de-Touraine** (transpercée d'une fine paille de seigle) joue la carte de la délicatesse du chèvre de A à Z.

QUEL PAIN ? Une baguette croustillante à la mie alvéolée pour le brie ou le sainte-maure et une miche au levain avec une belle pointe d'acidité pour les trois autres fromages.

QUEL VIN ? Il pourra être rouge, léger et joyeux, sans tanin pour ne pas heurter la délicatesse de ces pâtes molles : un gamay de Loire, un beaujolais, un chinon fruité. Ou bien des bulles désaltérantes : un vouvray brut, un crémant d'Alsace ou de Bourgogne.



Petit tour d'Europe des saveurs

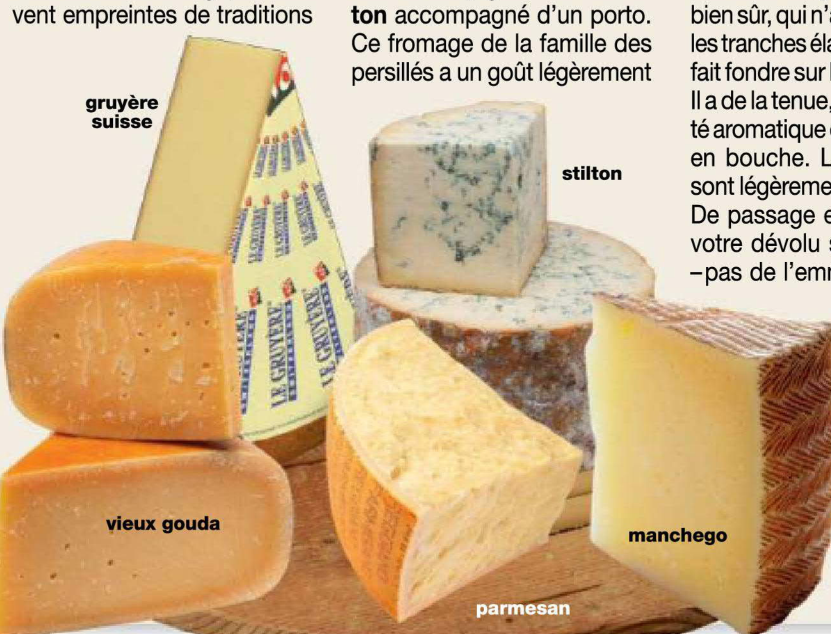
Gruyère suisse, vieux gouda, parmesan, stilton et manchego

Pour conclure des agapes souvent empreintes de traditions françaises, on peut s'offrir un peu d'exotisme européen pour les fromages. En Angleterre, Noël se conjugue avec du **stilton** accompagné d'un porto. Ce fromage de la famille des persillés a un goût légèrement piquant. À point, sa pâte est onctueuse. Retour sur le continent, en Hollande, pour un beau morceau de **gouda.** Du vieux, bien sûr, qui n'a rien à voir avec les tranches élastiques que l'on fait fondre sur les hamburgers. Il a de la tenue, de la complexité aromatique et de la longueur en bouche. Les plus affinés sont légèrement piquants.

De passage en Suisse, jetez votre dévolu sur du **gruyère** –pas de l'emmental, et donc sans trous ! Il nous fait penser au comté. Les meilleurs sont élaborés en alpage et ont un excellent goût fruité. Escale en Italie, en Émilie-Romagne, où le **parmesan** nous tend les bras. Préférez-le très âgé (au moins deux ans). Il a une texture granuleuse et son goût est sublime. Dernier arrêt dans les Pyrénées espagnoles pour une belle tranche de **manchego.** Ce fromage au lait de brebis est un cousin de notre ossau-iraty. Il s'en rapproche par sa texture et sa finesse aromatique.

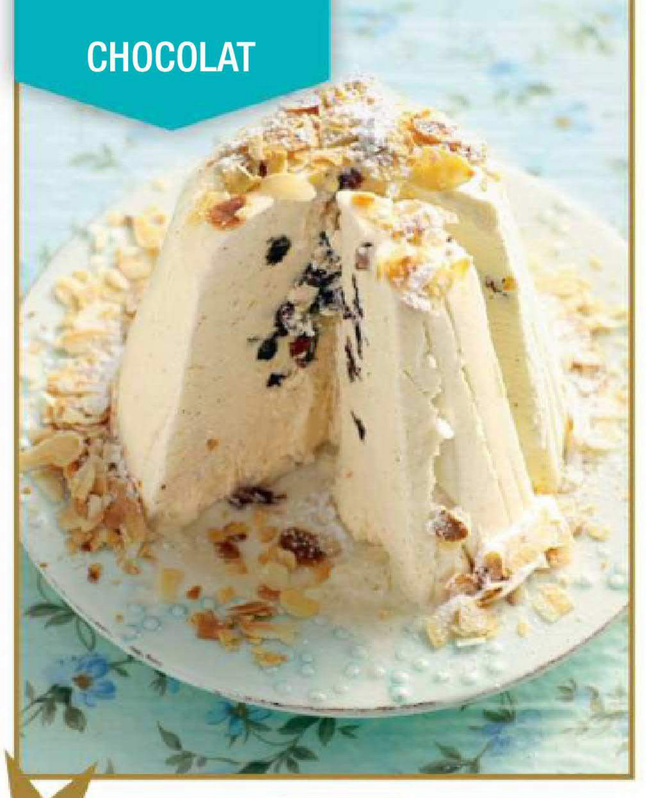
QUEL PAIN ? Une craquante baguette sera parfaite, avec quelques tranches de pain de seigle pour le stilton. Le parmesan se déguste sans pain.

QUEL VIN ? Pour convenir à des fromages aussi différents, le mieux est de choisir un blanc sec et vif issu du cépage sauvignon (sancerre, pouilly-fumé ou touraine) ou, plus souple, du chenin : un vouvray demi-sec fera le pont entre un stilton, un parmesan et un manchego.



Réalisation : Jean-Paul Frétillet

Blanc



Très facile

Kouglof glacé au chocolat blanc

 8 PERS.  45 MIN  MACÉRATION 48 H  CONGÉLATION 6 H

• 100 g de raisins secs • 10 cl de kirsch d'Alsace (rayon digestifs) • 6 jaunes d'œufs • 50 cl de crème liquide très froide • 100 g de chocolat blanc pâtissier • 120 g de sucre • 1 gousse de vanille • 60 g d'amandes effilées grillées • sucre glace.

1 Deux jours avant le service, faites macérer les raisins dans le kirsch.

2 La veille de la dégustation, égouttez les raisins et récupérez leur jus de macération. Montez la crème en chantilly et réservez-la au frais. Laissez fondre le chocolat blanc cassé en morceaux au bain-marie.

3 Placez les jaunes d'œufs avec le jus de macération et le sucre dans un grand saladier posé sur un bain-marie. Ajoutez les graines de la gousse de vanille et fouettez jusqu'à obtenir une mousse ferme. Ôtez du feu, continuez à fouetter jusqu'à parfait refroidissement. Incorporez le chocolat blanc, la crème fouettée et les raisins.

4 Remplissez un moule à kouglof et placez 6 h au congélateur. Démoulez sur un plat puis recouvrez d'amandes effilées et saupoudrez de sucre glace.

VIN : gewurztraminer.

Le chocolat blanc, c'est quoi ?

Le chocolat blanc contient surtout du beurre de cacao, du sucre, de la vanille et du lait, mais pas de cacao. Le beurre de cacao est la matière grasse végétale que l'on récupère après avoir broyé les fèves de cacao. C'est d'ailleurs pour utiliser ce sous-produit de couleur jaune ivoire à brun que le chocolat blanc a été inventé. Longtemps réservé au goûter, il se décline désormais en pâtisseries tout à fait gourmandes.

Facile

Charlotte briochée au

8 PERS. 45 MIN RÉFRIGÉRATION 8 H

• 4 jaunes d'œufs • 50 cl de crème liquide très froide • 125 g de beurre mou • 400 g de chocolat à 60 % de cacao • 50 g de sucre glace • 100 g de sucre en poudre • 1 pot de marmelade d'oranges • 1 brioche légèrement rassise • 5 cl de Cointreau • 1 physalis (décor).

1 Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre glace à blanchiment. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le beurre au bain-marie. Lissez à la spatule. Laissez refroidir puis intégrez aux jaunes d'œufs. Fouettez la crème en chantilly et incorporez-la délicatement.



& noir

Jouez sur les contrastes et les textures pour réaliser des desserts chocolatés aussi beaux que bons !

Le secret des meringues C'est la patience : après leur cuisson, laissez-les sécher toute la nuit dans le four allumé au minimum et la porte entrouverte.

Très facile

Boules de Noël vanille-chocolat

 6 PERS.   45 MIN  5 H

• 3 blancs d'œufs • 200 g de sucre • 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide • 1 bac de glace à la vanille • 1 bac de glace au chocolat noir.
Pour la sauce : • 150 g de chocolat noir à 70 % • 90 g de lait • 120 g de crème liquide • 25 g de beurre.

1 La veille, réalisez les meringues. Faites chauffer le four sur th. 4 (120 °C). Montez les blancs en neige et incorporez progressivement le sucre dès qu'ils ont doublé de volume. Parfumez avec la vanille puis fouettez jusqu'à ce qu'ils soient lisses et brillants.

2 Remplissez une poche à douille de blancs d'œufs, déposez des petites meringues pointues sur une plaque doublée d'un papier sulfurisé. Glissez-la à mi-hauteur du four, baissez le th. sur 3-4 (100 °C), gardez la porte du four entrouverte et laissez sécher les meringues 4-5 h.

3 Préparez la sauce, un peu avant le service. Râpez le chocolat. Placez-en 30 g dans un bol. Faites bouillir le lait, versez-le dessus en mélangeant.

4 Placez le reste de chocolat dans un autre bol. Portez à ébullition la crème. Versez-la en trois fois sur le chocolat puis mélangez jusqu'à obtenir une crème lisse. Laissez tiédir avant d'incorporer le beurre en dés puis intégrez la sauce au chocolat réservée.

5 Sortez les bacs de glace du congélateur environ 20 min avant le service. Réchauffez la sauce dans une petite casserole. Disposez une boule de glace de chaque parfum sur les assiettes et recouvrez-les de petites meringues. Devant les convives, versez un peu de sauce au chocolat autour des boules.

VIN : crémant de Loire.



chocolat et à l'orange

2 Mélangez le sucre dans une casserole avec 15 cl d'eau. Portez à ébullition jusqu'à ce qu'il soit fondu. Versez le Cointreau et laissez refroidir.

3 Tranchez la brioche. Trempez les tranches dans le sirop avant d'en tapisser les parois d'un saladier à fond rond doublé d'un film alimentaire. Versez la préparation au chocolat, recouvrez du reste de tranches de brioche au sirop. Couvrez d'un film et réfrigérez 8 h.

4 Versez la marmelade dans une casserole et faites-la tiédir. Démoulez la charlotte. Badigeonnez-la de marmelade. Décorez d'1 physalis et réservez au frais jusqu'au service.

VIN : rasteau.



Facile

Petits moelleux en cage

 6 PERS.  30 MIN  20 MIN   RÉFRIGÉRATION 1 H

• 200 g de chocolat noir à 60 % • 60 g de farine tamisée + 20 g (moules) • 125 g de sucre • 125 g de beurre mou + 20 g (moules) • 4 œufs • 1 pincée de sel.

Pour la ganache au caramel : • 120 g de chocolat noir à 60 % • 40 g de sucre cristallisé • 20 g de beurre demi-sel • 120 g de crème liquide.

Pour les cages en caramel : • 250 g de sucre cristallisé.

1 Allumez le four sur th. 5-6 (160 °C). Beurrez et farinez six moules. Faites fondre le chocolat en morceaux au bain-marie avec le beurre en parcelles et mélangez.

2 Battez les jaunes d'œufs et le sucre 3 min. Ajoutez le chocolat puis la farine. Montez les blancs d'œufs en neige avec le sel. Intégrez-les à la pâte délicatement.

3 Remplissez les moules de pâte. Enfournez 20 min. Démoulez les moelleux sur une grille, après 5 min d'attente.

4 Râpez le chocolat pour la ganache. Portez à ébullition la crème. Chauffez le sucre à sec dans une casserole pour obtenir un caramel. Ôtez du feu, ajoutez le beurre taillé en dés. Versez doucement la crème en remuant sur feu doux. Incorporez le chocolat râpé puis remuez à nouveau. Laissez refroidir.

5 Coupez les moelleux à l'horizontale, fourrez-les de ganache puis nappez-en le dessus. Réfrigérez 1 h.

6 Posez les moelleux sur des assiettes. Cuisez le sucre à sec en caramel dans une casserole à fond épais. Placez le fond de celle-ci dans de l'eau froide. Huilez le dos d'une louche et faites tomber des fils de caramel en les croisant. Laissez durcir puis démoulez. Recommencez cinq fois. Posez ces cages sur les moelleux avant de servir.

VIN : banyuls vieux.



Astuce Si le caramel durcit, replacez-le quelques instants sur feu doux. Les cages se conservent 12 h au sec. Ne les gardez pas au réfrigérateur, trop humide, mais plutôt à l'air ambiant.



Cuisson régulière Lissez la surface de la pâte à biscuit sur la plaque à pâtisserie pour une cuisson homogène.

Facile

Bûche croquante au chocolat

 8 PERS.  1 H 30 LA VEILLE + 30 MIN  15 MIN  RÉFRIGÉRATION 12 H

Pour le biscuit : • 75 g de poudre d'amandes • 50 g de farine tamisée • 75 g de sucre glace • 25 g de sucre • 25 g de cacao en poudre • 2 œufs entiers + 2 blancs • 25 g de beurre fondu.

Pour la mousse : • 300 g de chocolat noir • 50 g de beurre • 20 cl de crème liquide froide • 6 œufs, blancs et jaunes séparés • 50 g de crêpes dentelle (Gavottes).

1 La veille, préparez le biscuit. Préchauffez le four sur th. 7-8 (220 °C). Mélangez la poudre d'amandes, le cacao, le sucre glace et la farine. Incorporez les œufs entiers un par un.

2 Montez les blancs en neige ferme avec le sucre. Incorporez-les à la préparation précédente, ajoutez le beurre fondu.

3 Étalez la pâte sur une plaque tapissée d'un papier sulfurisé et lissez-la. Faites cuire 8 min au four. Démoulez puis retournez le biscuit sur une grille, couvrez-le d'un torchon humide et laissez-le refroidir.

4 Préparez la mousse. Taillez 100 g de chocolat en copeaux à l'aide d'un épluche-légumes. Cassez le reste de chocolat et faites-le fondre avec le beurre au bain-marie. Incorporez les jaunes d'œufs un par un, puis la crème fouettée en chantilly. Montez les blancs d'œufs en neige, intégrez-les à la crème.

5 Retournez le biscuit et retirez le papier. Étalez dessus les deux tiers de la mousse. Parsemez les trois quarts des copeaux de chocolat. Roulez la bûche et emballez-la dans un film. Placez une nuit au frais.

6 Au moment du service, déballez la bûche sur un plat. Recouvrez-la avec le reste de mousse, striez-la avec une fourchette. Parsemez la bûche de Gavottes émiettées et du reste de copeaux de chocolat.

VIN : prosecco.

Bien roulée

✷ En refroidissant, le biscuit de la bûche sèche et risque de devenir cassant quand on le roule. Pour qu'il garde toute sa souplesse, vous avez deux possibilités : soit vous démoulez le biscuit en retournant la plaque de cuisson directement sur un torchon humide. Soit vous l'enroulez avec son papier et le torchon. Dans les deux cas, le biscuit, une fois garni, sera facile à enrouler et votre bûche sera joliment formée.

PUR BEURRE DE CACAO · FÈVES SÉLECTIONNÉES

Nestlé® dessert

Noir

Un chocolat **100% pur beurre de cacao**, à la fonte parfaite, préparé avec soin à partir de **fèves sélectionnées**. Avec le **Plan Cacao**, Nestlé soutient les cultivateurs pour améliorer la qualité de leur cacao.

PUR BEURRE DE CACAO · FÈVES SÉLECTIONNÉES

Cocoa Plan

www.latableadessert

Des centaines d'idées recettes faciles et

Découvrez nos recettes fondantes sur www.latableadessert.fr



POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE. WWW.MANGERBOUGER.FR



Très facile

Petits soufflés au chocolat noir

 4 PERS.   20 MIN   15 MIN

- 75 g de beurre + 15 g (tasses)
- 4 œufs + 1 blanc
- 200 g de chocolat noir à 60 %
- 20 g de cacao
- 75 g de sucre en poudre.

1 Préchauffez le four sur th. 6 (180 °C). Beurrez l'intérieur de quatre tasses allant au four.

2 Laissez fondre le chocolat noir cassé en morceaux avec le beurre dans un bain-marie. Mélangez. Incorporez le cacao puis 4 jaunes d'œufs.

3 Montez 5 blancs d'œufs en neige bien ferme avec le sucre. Incorporez-les délicatement à la préparation au chocolat.

4 Répartissez dans les tasses et déposez-les sur une plaque de cuisson. Glissez au four et laissez cuire pendant 15 min. Servez très vite avant que les soufflés ne retombent.

BOISSON : liqueur de café ou d'orange "on ice".

Très facile

Gâteau au chocolat et aux épices de Noël

 8 PERS.  20 MIN   45 MIN  RÉFRIGÉRATION 4 H

- 200 g de chocolat pâtissier à 60 %
- 120 g de beurre
- 8 œufs + 2 blancs
- 150 g de sucre
- 120 g de farine
- 1 cuil. à café d'épices à pain d'épice
- 1 pincée de sel fin.

Pour la ganache : 200 g de chocolat pâtissier à 60 % • 25 cl de crème liquide • 5 cl de liqueur à l'orange ou de jus d'orange.

Pour le glaçage : • 150 g de chocolat pâtissier à 60 % • 40 g de beurre • sucre glace (décor).

1 Chauffez le four à thermostat 6 (180 °C). Beurrez puis farinez un moule carré de 23 cm. Faites fondre le chocolat cassé en morceaux avec le restant de beurre au bain-marie. Laissez tiédir. Versez dans un saladier et mélangez avec les œufs entiers et les épices.

2 Montez les blancs en neige avec le sel. À mi-parcours, ajoutez peu à peu le sucre jusqu'à ce que les blancs soient bien fermes. Incorporez-en un tiers à la préparation au chocolat. Poudrez d'un peu de farine à travers une passoire fine. Mélangez avec une spatule souple en soulevant délicatement le mélange et en incorporant peu à peu le reste des blancs et de farine.

3 Versez la pâte dans le moule et lissez la surface. Enfournez pour 45 min. Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir.

4 Préparez la ganache. Laissez fondre le chocolat avec la crème dans une casserole sur feu doux. Mélangez avec la liqueur, laissez refroidir et réfrigérez 1 h.

5 Coupez le gâteau en deux. Fouettez la ganache, étalez-la sur le gâteau et reconstituez ce dernier. Faites fondre le chocolat du glaçage avec le beurre et recouvrez-en le gâteau. Réservez-le 3 h au frais. Poudrez-le d'un voile de sucre glace avant de le servir.

VIN : rivesaltes grenat.



Faire fondre le chocolat

La fonte du chocolat doit se faire sans chaleur excessive, qui le fait "masser". Si vous utilisez le four à micro-ondes, procédez par petites durées successives, en mélangeant bien entre chacune d'elles. Mais le plus prudent, et le plus simple, est de placer le chocolat dans un bol au bain-marie, le fond du bol touchant l'eau.





Facile

Féerie coco-chocolat

8 PERS. · 1 H · 35 MIN · RÉFRIGÉRATION 4 H

Pour le fond : • 120 g de farine • 55 g de noix de coco râpée • 55 g de sucre glace • 1 blanc d'œuf • 120 g de beurre mou • 1 pincée de sel.

Pour la garniture et le décor : • 250 g de chocolat noir à 70 % • 35 cl de crème liquide très froide • 25 cl de lait entier • 4 jaunes d'œufs • 120 g de sucre en poudre • 1 cuil. à soupe de sucre glace • 10 cl de crème de coco.

1 Chauffez le four sur th. 6-7 (200 °C). Travaillez le beurre en pommade avec le sel et le sucre glace. Intégrez la noix de coco puis le blanc d'œuf en mélangeant avec une spatule entre chaque ajout. Incorporez la farine tamisée.

2 Tapissez le fond d'un moule à charnière de 23 cm de papier sulfurisé. Étalez la pâte, laissez blondir 20 min au four. Réservez dans le moule.

3 Hachez le chocolat. Portez à ébullition le lait. Battez les jaunes d'œufs 3 min avec le sucre. Mêlez avec le lait chaud, reversez dans la casserole et faites épaissir sans bouillir en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la crème nappe celle-ci. Versez sur le chocolat, en trois fois, en remuant pour lisser. Réservez.

4 Fouettez la crème liquide en chantilly pas trop ferme. Incorporez-la dans la crème au chocolat. Versez cette préparation dans le moule. Dessinez des arabesques sur la surface avec le manche d'une cuillère. Réfrigérez 4 h.

5 Démoulez le gâteau sur le plat. Mélangez la crème de coco avec le sucre glace. Nappez-en la surface pour faire ressortir les arabesques.

VIN : sauternes.

Pas si facile

Opéra bûche

 8 PERS.  1 H 30 LA VEILLE + 30 MIN

 15 MIN  RÉFRIGÉRATION 12 H

Pour le biscuit : • 5 œufs + 4 blancs • 275 g de sucre en poudre • 40 g de farine • 175 g de poudre d'amandes.
Pour le sirop : • 5 cl d'eau • 50 g de sucre • 5 cl de café espresso.
Pour la ganache : • 200 g de chocolat • 20 cl de crème liquide • 20 g de beurre.
Pour la crème au café : • 3 jaunes d'œufs • 25 cl de lait • 150 g de beurre mou • 1 cuil. à soupe de café moulu • 20 g de fécule de maïs • 75 g de sucre.
Pour le glaçage et le décor : • 150 g de chocolat • 20 g d'huile neutre • 150 g de crème liquide • 15 g de sucre glace • quelques groseilles • 1 feuille d'argent alimentaire.

1 La veille, chauffez le four à th. 6 (180 °C). Séparez le blanc et le jaune d'1 œuf. Faites mousser au fouet 4 œufs entiers et 1 jaune avec 140 g de sucre. Incorporez la poudre d'amandes.

2 Montez les 5 blancs d'œufs en neige en intégrant au fur et à mesure le reste de sucre. Incorporez-les dans la préparation précédente, puis ajoutez la farine. Étalez sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Cuisez 15 min au four. Démoulez le biscuit sur une grille, posez dessus un torchon humide et laissez-le refroidir.

3 Préparez le sirop. Faites bouillir l'eau avec le sucre jusqu'à ce qu'il fonde. Hors du feu, ajoutez le café. Réservez.

4 Réalisez la ganache. Placez le chocolat râpé et le beurre dans une jatte. Faites fondre dans un bain-marie. Versez la crème bouillante sur le chocolat, en trois fois et en mélangeant. Laissez refroidir.

5 Portez à ébullition le lait pour la préparation de la crème au café. Ajoutez le café et laissez infuser 5 min.

6 Faites blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre. Ajoutez la fécule. Filtrez le lait, réchauffez-le. Délayez les jaunes d'œufs avec le lait et reversez dans la casserole. Faites épaissir à feu moyen en remuant. Placez hors du feu. Travaillez le beurre en pommade. Intégrez-le peu à peu à la crème tiédie (35-40 °C) en fouettant.

7 Ôtez le papier du biscuit, placez-le sur le torchon et imbibez-le de sirop. Étalez une couche de ganache et une de crème au café. Roulez la bûche. Emballez-la dans un film alimentaire. Réfrigérez 12 h.

8 Faites fondre le chocolat du glaçage au bain-marie le jour du service. Ajoutez l'huile, laissez refroidir mais non durcir. Déballez la bûche. Couvrez-la de glaçage encore liquide, laissez-le prendre au frais. Montez la crème en chantilly avec le sucre glace. Servez la bûche décorée de chantilly, de groseilles et d'éclats d'argent.

VIN : porto tawny 10 ans.

Féerie po



❶ **Moiré** Pour partager les plaisirs de la fête, un verre à vin blanc enrichi d'un effet coloré de nacre iridescente. *Pearl, 325 ml, 60 € les 4, LSA International.* ❷ **Magique** Un pur instant de magie grâce à cette décoration en Plexiglass et LED où des petites maisons s'illuminent dans un paysage enneigé. *Maison, H 18,2 cm, 20 €, Alinéa.* ❸ **Rêveuse** Une assiette en porcelaine ornée d'une plume pleine de délicatesse. Un motif original et charmant. *30 € le coffret de 18, Carrefour.* ❹ **Givrés** Parsemés d'étoiles, nappe et sets de table jouent les déclinaisons de tons, du blanc à l'argent. *Étoiles d'hiver en édition limitée, 100 % coton peigné, carré de table à partir de 59 € (120 x 120 cm) ; set traité antitache (54 x 38 cm), 14 €, Le Jacquard Français.* ❺ **Parfumée** Craquante, cette bougie en forme de gâteau étoilé qui diffuse des senteurs de biscuit. *Ø 11 cm, 13,50 €, Bougies La Française.* ❻ **Festonné** Pratique, ce plat en porcelaine pourra servir fruits secs, bouchées salées ou sucrées. *Dressed for X-mas, design Marcel Wanders, H 6,6 x Ø 22 cm, 65 €, Alessi.* ❼ **Illuminée** Cette boule à suspendre en verre, plastique et LED éclaire le sapin d'une note naturelle… un peu surnaturelle ! *Ø 10 cm, 7,95 €, Botanic.* ❽ **Brillants** Des couverts en métal argenté au dessin



Aurore boréale, flocons scintillants, bougies chaleureuses, le blanc teinté de nuances irisées crée un décor de conte de fées au pays des neiges.





intemporel pour dresser une table élégante et raffinée. *Vienne, à partir de 4,50 € pièce, Bouchara.* ⑨ **Merveilleux** Parfait pour donner une dimension enchantée à sa déco de Noël, cet ours lumineux à LED et son effet velours. *H 19 cm x L 38 cm, 34,35 €, Blachere.* ⑩ **Décorées** Des serviettes qui font oublier qu'elles sont en papier tant la guirlande de branches de pin dorées qui les orne est ravissante. *Branche pin or, 12,5 x 12,5 cm, 6,30 € les 16, Holly Party.* ⑪ **Mordorés** Une série de quatre bougeoirs en verre à la finition antique à poser sur la table comme une forêt de lumières dorées. *Mage Lumignon, H 16 cm, 49 € le set de 4, Sia.* ⑫ **Glacée** Une boule à suspendre en verre aux effets irisés comme ceux des reflets du soleil sur un flocon de neige. *Frost, H 9 cm, Ø 8 cm, 7,90 €, Habitat.* ⑬ **Ourlé** Un petit moule qui joue en beauté les contrastes entre l'aspect mat d'une porcelaine biscuit et la brillance d'un filet doré. *Blanc ciselé, H 4 x Ø 6 cm, 19 €, 16&12 éditions.* ⑭ **Facettée** Une belle et solide carafe en verre pour servir des digestifs festifs. *Rain, H 24 x L 10 cm, 800 ml, 50 €, Maisons du Monde.* ⑮ **Couronnée** C'est allumée que cette lampe LED grimpante aux cinq couronnes révèle toute sa magie. *Fleur de Givre, 60 x 85 cm, 296 €, Tsé & Tsé.*

Réalisation : Fanny Dalbera

→ Adresses en fin de numéro

Festival

Facile

Strudel de Noël


8 PERS.
20 MIN
30 MIN

• 2 pommes • 2 poires • 75 g de raisins secs • le zeste râpé d'1 citron bio • 8 feuilles de filo • 75 g de beurre • 50 g de sucre • 50 g de chapelure fine • 80 g de pâte d'amande blanche • 50 g de poudre d'amandes • 1 cuil. à café de cannelle.
Pour le décor : • 2 feuilles de filo • 25 g de beurre • sucre glace.

1 Faites fondre le beurre sur feu doux. Étalez les feuilles de filo sur un plan de travail, beurrez-les et empilez-les. Poudrez la dernière de chapelure fine, de poudre d'amandes puis de sucre.

2 Pelez, épépinez les pommes et les poires. Taillez-les en lamelles et étalez-les sur les feuilles de filo. Parsemez-les de lichettes de pâte d'amande, de raisins secs, de cannelle et de zeste de citron râpé. Roulez le tout.

3 Chauffez le four à th. 7 (210 °C). Badigeonnez le strudel de beurre fondu. Placez-le dans un moule à cake de taille adaptée. Enfournez pour 30 min. Baissez le thermostat si la pâte dore trop vite.

4 Beurrez les feuilles de filo du décor puis empilez-les. Taillez-y des étoiles à l'emporte-pièce et étalez-les sur une plaque à pâtisserie couverte d'un papier sulfurisé. Faites-les dorer 10 min au four. Décorez-en le strudel puis saupoudrez-le de sucre glace tamisé. Dégustez le strudel tiède.

VIN : alsace gewurztraminer.

Version mini
Vous êtes nombreux ? Préparez des mini strudels, faciles à servir à l'assiette.

Découvrir la pâte filo

✷ Surtout utilisée en Grèce et dans tout le Moyen-Orient, cette pâte est faite de blé et d'eau. Elle est extrêmement fine, fragile et cassante. Achetez-la toute prête en sachet plat au rayon frais de produits orientaux. Une fois son paquet ouvert, enfermez-la dans un film étirable bien scellé, car elle sèche rapidement et devient impossible à travailler. Gardez-la 3-4 jours au frais.

de saveurs

Les fruits sont vraiment les bienvenus dans les desserts festifs, car ils apportent couleur et légèreté.

Astuce Coupez la grenade en deux, plongez-la dans un saladier d'eau et retirez les graines. Pelez les segments de clémentines pour une jolie présentation.

Facile

Couronne de l'Avent meringuée

 8 PERS.  30 MIN  1 H   RÉFRIGÉRATION 1 H

• 6 blancs d'œufs • 250 g de sucre • 1 cuil. à soupe de jus de citron • 1 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1 pincée de sel.

Pour la garniture

• 1 belle grenade • 6 clémentines • 50 cl de crème liquide très froide • 2 cuil. à soupe de miel liquide • 80 g de sucre • 6 pincées de vanille en poudre • 6 pincées de cannelle en poudre.

1 Montez les blancs d'œufs à petite vitesse avec le sel. Dès qu'ils sont fermes, incorporez le sucre peu à peu en fouettant jusqu'à obtenir un mélange ferme, lisse et brillant. Incorporez le jus de citron puis la fécule de maïs en mélangeant avec une spatule souple.

2 Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Étalez les blancs d'œufs avec une spatule en un disque de 20 cm de diamètre. Creusez-le un peu pour faire remonter le bord. Réglez le four sur th. 4 (120 °C), cuisez la meringue 1 h. Laissez-la refroidir dans le four éteint.

3 Pelez les clémentines, séparez les quartiers. Coupez la grenade et prélevez les graines. Roulez les fruits dans le miel.

4 Fouettez la crème en chantilly. Dès qu'elle commence à épaissir, incorporez délicatement le sucre et les épices en continuant de fouetter.

5 Étalez la chantilly sur la meringue. Garnissez-la de fruits, placez-la 1 h au réfrigérateur avant de la déguster.

VIN : vouvray pétillant.





Très facile

Poires pochées safranées

 4 PERS.  10 MIN  20 MIN  RÉFRIGÉRATION 3 H

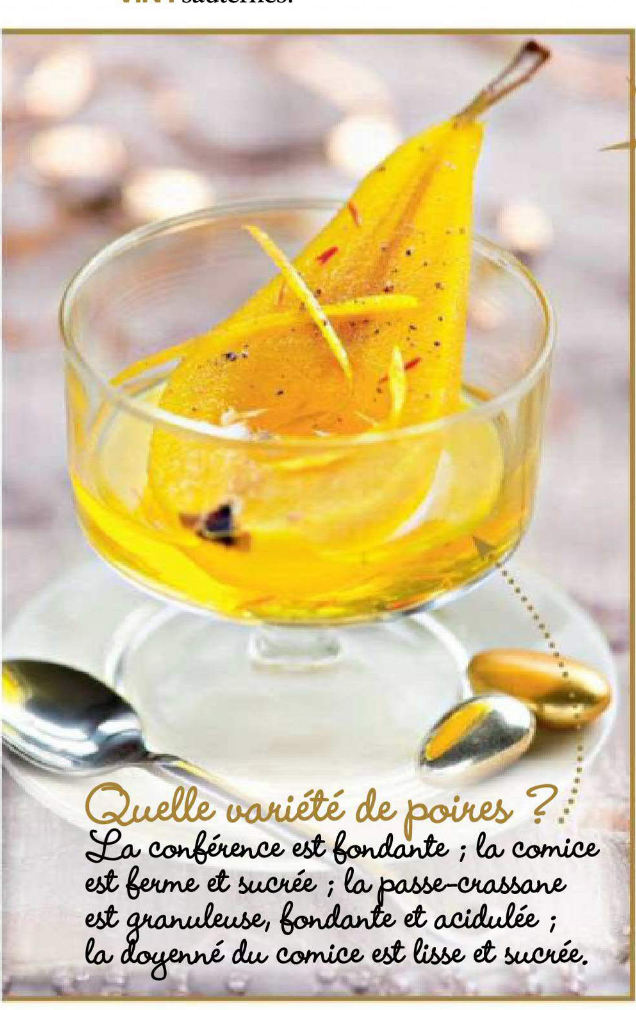
• 4 poires mûres mais fermes • 1 citron bio • 1 litre de vin blanc liquoreux • 6 pincées de filaments de safran • quelques pincées de poivre moulu.

1 Rincez le citron et prélevez quelques bâtonnets de zeste. Pressez le citron, versez le jus dans une grande sauteuse. Ajoutez le vin blanc liquoreux et les filaments de safran. Portez à ébullition.

2 Pelez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur. Plongez-les dans le sirop avec les bâtonnets de zeste. Laissez mijoter 15 min, à compter de la reprise de l'ébullition. Vérifiez la cuisson des poires en piquant la pointe d'un couteau au centre des fruits : elle doit entrer facilement.

3 Laissez refroidir les poires dans leur sirop et réservez-les 2 ou 3 h au réfrigérateur. Parsemez-les légèrement de poivre juste avant de les servir.

VIN : sauternes.



Quelle variété de poires ?
La conférence est fondante ; la comice est ferme et sucrée ; la passe-crassane est granuleuse, fondante et acidulée ; la doyenné du comice est lisse et sucrée.



La déco
Assumez vos envies ! Bonbons, bougies, cierges magiques, mais aussi perles de sucre argentées et sucre d'orge.

Facile

Vacherin au lait d'amande

  8 À 10 PERS.  30 MIN  RÉFRIGÉRATION 12 H  10 MIN

• 300 g de groseilles • 300 g de framboises • 500 g de brisures de framboises surgelées • 6 jaunes d'œufs • 1 litre de lait d'amande • 300 g de sucre • 1 verre à liqueur de liqueur de fraise, framboise ou cassis • 300 g de mini meringues roses du pâtissier.

1 La veille, battez les jaunes d'œufs avec 200 g de sucre. Ajoutez peu à peu le lait d'amande. Faites épaissir à feu doux jusqu'à ce que la crème soit nappante. Faites prendre en sorbetière une fois la crème refroidie.

2 Passez sous l'eau très froide un moule à décor. Déposez-y des groseilles égrappées. Étalez une couche de glace et ajoutez quelques framboises et des meringues émiettées grossièrement. Renouvelez cette opération jusqu'à épuisement des ingrédients (réservez quelques mini meringues, des framboises et des groseilles pour le décor). Placez au congélateur jusqu'au service.

3 Chauffez les brisures de framboises 5 min avec le reste de sucre. Ajoutez la liqueur et réfrigérez.

4 Le jour même, plongez le fond du moule quelques secondes dans l'eau chaude et essuyez-le. Démoulez le vacherin sur un plat.

5 Garnissez le vacherin de groseilles, de framboises et de meringues réservées. Servez sans attendre en escortant du coulis de framboises.

VIN : muscat de Noël.



Facile

Verrines chocolat-citron et framboises

 8 PERS.   30 MIN  8 MIN  RÉFRIGÉRATION 6 H

Pour la crème au chocolat : • 200 g de chocolat noir ou au lait • 50 g de sucre en poudre • 20 cl de lait • 20 cl de crème liquide • 40 g de fécule de maïs • 2 cuil. à soupe de liqueur de framboise (au rayon apéritifs des grandes surfaces).
Pour la crème au citron : • 4 gros citrons bio • 4 œufs • 125 g de beurre • 200 g de sucre en poudre.
Pour la décoration : • 2 barquettes de framboises.

1 Préparez la crème au chocolat. Délayez la fécule dans le lait, puis ajoutez la crème, la liqueur, le sucre et le chocolat râpé. Faites cuire en remuant sur feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laissez refroidir. Réservez au frais.

2 Préparez la crème au citron. Faites fondre le beurre. Intégrez le sucre et les œufs battus 30 secondes avec une fourchette, le jus et le zeste râpé des citrons. Faites épaissir 5 min sur feu moyen-doux en fouettant. Laissez refroidir la crème puis réservez-la au frais.

3 Alternez par couches la crème au chocolat et celle au citron dans 8 verrines. Réservez-les de 4 à 6 h au réfrigérateur. Décorez-les de framboises et servez.

BOISSON : liqueur de framboises sur glaçons.



Le truc Cuisez les deux crèmes à feu moyen, sans les laisser accrocher au fond et en remuant pour les faire épaissir sans former de grumeaux.



Pas si facile

Pavlova sapin aux fruits rouges


8 À 10 PERS.

30 MIN


1 H

• 6 blancs d'œufs • 250 g de sucre • 1 cuil. à soupe de fécule de maïs • 1 cuil. à soupe de jus de citron • 1 pincée de sel.
Pour la crème : • 300 g de mascarpone • 3/4 de litre de crème liquide très froide • 150 g de sucre • 2 gouttes d'huile essentielle alimentaire de bergamote ou de basilic.
Pour le décor : • 400 g de fruits rouges (cerises, framboises ou fraises) • 10 truffes coco.

1 Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Fouettez les blancs d'œufs à petite vitesse avec le sel. Dès qu'ils sont fermes, ajoutez le sucre peu à peu, en fouettant jusqu'à obtenir une meringue ferme, lisse et brillante. Incorporez le jus de citron et la fécule en remuant avec une spatule.

2 Étalez 3 disques de meringue sur deux plaques tapissées d'un papier de cuisson (Ø 35 cm, 25 cm puis 15 cm) légèrement creusés pour faire remonter le bord. Façonnez un gros chou pointu de meringue d'environ 10 cm.

3 Réglez le four sur thermostat 4 (120 °C) puis enfournez les meringues. Faites-les cuire 1 h. Dès qu'elles sont sèches, éteignez le four et laissez-les refroidir complètement.

4 Préparez la crème. Fouettez la crème liquide pour la faire épaissir. Incorporez le mascarpone, l'huile essentielle et le sucre en fouettant.

5 Garnissez les disques de meringue de crème. Ajoutez les fruits et empilez-les. Posez le chou pointu sur le dessus et décorez de truffes coco.

VIN : crémant de Loire rosé.

Truffes coco

Mélangez 125 g de crème tiède (40 °C) et 200 g de chocolat blanc râpé. Laissez prendre 2-3 h au frais. Façonnez des billes et passez-les dans de la noix de coco râpée.

Vous avez

Du doigté Ne manipulez pas la feuille d'or avec vos doigts : la plupart du temps, elle s'y colle à cause de leur humidité. Utilisez plutôt la pointe d'une pique en bois.

Facile

Bûche fondante aux noisettes et à la mousse de marrons

 6 PERS.  30 MIN  10 MIN  RÉFRIGÉRATION 1 H 15

• 200 g de chocolat noir pâtissier • 3 œufs (blancs et jaunes séparés) • 300 g de crème de marrons vanillée • 125 g de sucre • 30 cl de crème liquide entière • 125 g de farine • 2 cuil. à s. de Cointreau • 120 g de noisettes hachées.

1 Préparez la ganache. Hachez le chocolat dans un saladier. Versez 10 cl de crème bouillante et mélangez doucement. Réservez à température ambiante.

2 Préparez le biscuit. Battez les blancs d'œufs en neige ferme. Fouettez les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez délicatement les blancs en neige puis la farine en deux fois. Étalez sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier de cuisson. Enfournez pour 10 min à th. 6 (180 °C).

3 Démoulez le biscuit sur un torchon et décollez le papier de cuisson. Nappez le biscuit de Cointreau et laissez-le refroidir à température ambiante.

4 Préparez la mousse. Fouettez le reste de crème bien froide en chantilly. Incorporez la crème de marrons et mélangez pour obtenir une préparation homogène. Tartinez-en le biscuit, puis répartissez les noisettes (gardez-en une petite poignée pour la déco). Roulez la bûche et enduisez-la d'une fine couche de ganache. Réfrigérez 15 min.

5 Versez le reste de ganache sur la bûche. Égalisez la surface en un seul geste, sur toute la longueur, avec votre main protégée d'un gant. Répétez l'opération si besoin avec l'excédent de ganache. Décorez de noisettes et réfrigérez au moins 1 h.

6 Taillez la bûche en tronçons réguliers et servez aussitôt.

VIN : champagne demi-sec.



Très facile

Tarte choco-marrons aux poires

 8 PERS.  20 MIN  20 MIN  RÉFRIGÉRATION 5 H

• 1 rouleau de 200 g de pâte sablée • 125 g de crème de marrons vanillée • 200 g de chocolat noir • 100 g de chocolat au lait • 1 boîte de poires au sirop • 20 cl de crème liquide entière • 1 cuil. à s. d'huile • 1 feuille d'or alimentaire (mag. spécialisés).

1 Étalez la pâte dans un moule à tarte et passez le rouleau à pâtisserie sur le pourtour pour la couper net. Piquez-la avec une fourchette, couvrez d'un papier de cuisson et lestez de haricots secs. Glissez 1 h au réfrigérateur.

2 Chauffez le four à th. 6 (180 °C). Cuisez le fond de tarte 15 min. Ôtez le lestage puis faites cuire 5 min. Laissez refroidir.

3 Hachez les deux chocolats dans un saladier. Portez à ébullition la crème. Versez-la dans le saladier, attendez 30 secondes avant de mélanger doucement avec une spatule. Ajoutez l'huile.

4 Disposez 4 demi-poires égouttées et coupées en fines lamelles sur le fond de pâte (réservez le jus). Recouvrez de crème au chocolat, lissez, réservez 4 h au réfrigérateur.

5 Mélangez la crème de marrons et 4 cuil. à soupe du jus des poires afin de l'assouplir. Versez dans une poche à douille cannelée et dessinez des petites volutes sur la tarte.

6 Parsemez la tarte de confettis d'or alimentaire et dégustez frais.

VIN : jurançon moelleux.



dit délices ?

Les marrons offrent un fondant qui se marie à merveille avec de la crème chantilly ou du chocolat.



Le bon geste
Pour remplir les choux de jolies rosaces, dessinez une spirale avec la tête de la poche à douille, en tirant un peu celle-ci vers le haut.

Facile

Petits choux marrons-café

8 PERS. | 1 H | 30 MIN | RÉFRIGÉRATION 3 H

Pour la pâte : • 5 œufs entiers • 100 g de beurre • 150 g de farine • 1 cuil. à café rase de sel.
Pour la crème : • 2 œufs • 100 g de beurre • 50 cl de lait • 50 g de sucre • 50 g de fécule de maïs • 250 g de crème de marrons • 2 cuil. à café de café soluble • 1 cuil. à soupe de rhum.
Pour la déco : • éclats de noisettes • grains de sucre • sucre glace • feuille d'or alimentaire.

1 Préparez la pâte. Portez à ébullition 25 cl d'eau avec le sel et le beurre en morceaux. Versez la farine d'un coup et mélangez 5 min. Hors du feu, incorporez 4 œufs en mélangeant entre chaque ajout.

2 Chauffez le four à th. 6-7 (200 °C). Versez la pâte dans une poche à grosse douille lisse. Posez des noix de pâte sur une plaque tapissée d'un papier sulfurisé et enduisez-les de l'œuf restant. Décorez de grains de sucre et d'éclats de noisettes. Enfournez et réglez aussitôt le four à th. 6 (180 °C). Faites cuire 25 min. Gardez 5 min dans le four éteint, porte entrouverte.

3 Préparez la crème. Portez à ébullition le lait dans une casserole. Ajoutez le café. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à blanchiment. Incorporez la fécule et battez pour obtenir un mélange homogène. Versez le lait au café en filet toujours en fouettant.

4 Reversez dans la casserole et faites bouillir 3 min en remuant sans cesse (la crème va épaissir). Retirez du feu et incorporez le beurre taillé en morceaux, la crème de marrons et le rhum. Couvrez d'un film et réfrigérez 3 h.

5 Coupez un large chapeau aux choux. Versez la crème dans une poche à douille cannelée assez large et garnissez-en les choux. Couvrez des chapeaux, poudrez de sucre glace et parsemez de confettis d'or alimentaire.

BOISSON : rhum vieux.



Très facile

Verrines de marrons et chantilly de chèvre

 6 PERS.  20 MIN   25 MIN   RÉFRIGÉRATION 4 H

• 18 marrons glacés • 600 g d'oranges bio • 350 g de sucre • 20 cl de crème liquide entière • 120 g de chèvre frais.

1 Ciselez finement le zeste de 2 oranges. Pelez les fruits et retirez les petites peaux blanches qui les recouvrent. Taillez-les en morceaux.

2 Mélangez les morceaux d'orange, les zestes et le sucre dans un grand récipient micro-ondable muni d'un couvercle. Cuisez 10 min à 750 W. Mélangez, cuisez encore 15 min sans couvercle. Versez dans un bocal ébouillanté et réservez 4 h au frais.

3 Battez la crème en chantilly ferme dans un saladier. Travaillez le fromage frais dans un bol à l'aide d'une fourchette pour l'assouplir. Incorporez-le petit à petit à la crème chantilly.

4 Versez 1 à 2 cuillerées de marmelade d'oranges dans six coupelles. Déposez dans chacune 3 marrons glacés. Recouvrez d'un nuage de crème chantilly au chèvre à l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère à soupe. Servez bien frais.

VIN : coteaux-du-layon (moelleux de Loire).



50 nuances de marrons ?

✷ Crème de marrons, pâte de marrons, marrons glacés, marrons au naturel… Les recettes ne manquent pas. Facile à dénicher, la crème de marrons est une purée fine, sucrée et vanillée, prête à déguster. La pâte et la purée de marrons sont épaisses et non sucrées. À vous de les travailler, de les mixer ou de les aromatiser pour les utiliser dans les desserts. Les marrons glacés sont cuits dans un sirop de sucre et les marrons au naturel sont cuits dans de l'eau et mis en bocal. Souvent salés, ces derniers ne s'utilisent pas en pâtisserie.



Caramel bien capricieux… Une fois les noix de pécan ajoutées au caramel, ce dernier peut blanchir et cristalliser autour des noix. Continuez de mélanger tout doucement, jusqu'à retrouver une belle couleur ambrée.

Facile

Bûche aux marrons et noix de pécan caramélisées

 8 PERS.  25 MIN · 12 MIN · RÉFRIGÉRATION 1 H 

• 4 œufs • 15 cl de crème liquide entière • 170 g de sucre • 50 g de sucre glace • 100 g de farine • 150 g de brisures de marrons glacés • 400 g de crème de marrons vanillée • 6 mini meringues du boulanger • 60 g de noix de pécan • 1 cuil. à soupe d'huile.

1 Chauffez le four sur th. 6-7 (200 °C). Fouettez les jaunes d'œufs 5 min avec 100 g de sucre, jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajoutez les blancs d'œufs montés en neige et la farine tamisée, puis mélangez doucement à l'aide d'une spatule souple.

2 Tapissez une plaque de papier sulfurisé. Versez le mélange précédent. Lissez bien et enfournez 10-12 min. Saupoudrez un torchon de 20 g de sucre. Renversez-y le biscuit et retirez le papier sulfurisé. Roulez sans serrer.

3 Battez la crème très froide en chantilly dans un saladier et incorporez le sucre glace. Réservez au réfrigérateur.

4 Chauffez le sucre restant dans une poêle à feu vif, sans remuer. Dès qu'il colore un peu, ajoutez les noix de pécan concassées. Mélangez. Versez sur une plaque huilée et étalez avec un rouleau huilé.

5 Brisez les noix de pécan en éclats (gardez-en pour le décor). Mélangez-les avec les marrons, puis avec la crème chantilly. Étalez les trois quarts de la crème de marrons sur le biscuit. Couvrez d'une couche de chantilly marrons-pécan et roulez-le en vous aidant du torchon. Enveloppez dans un film et réfrigérez 1 h.

6 Recouvrez la bûche avec le reste de crème de marrons. Coupez les extrémités, décorez de meringues et d'éclats de noix de pécan.

VIN : crémant de Bourgogne.





☐ **Je commande la Box « La magie de Noël » de Cuisine Actuelle** - Au prix de 30 € TTC l'unité + 4,99 € de frais de port

PAR COURRIER

Sous enveloppe non affranchie à : **Prismamedia - Service LICENCES Box LMDN - Libre Réponse 83061 - 92239 GENNEVILLIERS Cedex**

CAHS125BXMAGI

Nom : ....

Prénom : ....

Adresse : ....

Code postal : ⎣_⎦ Ville : ....

....

e-mail : ....

Je commande ⎣_⎦ Box au prix unitaire de 34,99 € TTC (frais de port inclus), soit au total ⎣_⎦ €

Je joins mon règlement par chèque à l'ordre de Prismamedia.

J'envoie ma commande sous pli non affranchi à l'adresse ci-dessus.

À réception de mon règlement, je recevrai ma commande « La magie de Noël » sous 3 semaines maxi selon stocks disponibles.

ÉDITION LIMITÉE

OU

PAR INTERNET

Rendez-vous sur

www.cuisineactuelle.fr

Dans la limite des stocks disponibles. Offre valable en France métropolitaine jusqu'au 30 janvier 2017. Livraison sous trois semaines. Visuels non contractuels. Groupe Prismamedia – 13 rue Henri Barbusse – 92624 Gennevilliers. Les informations ci-dessus sont indispensables au traitement par Prismamedia de votre commande. À défaut, votre commande ne pourra être traitée. Ces informations sont communiquées à des sous-traitants pour la gestion de votre commande. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amenés à recevoir des propositions des partenaires commerciaux du groupe Prismamedia. Si vous ne le souhaitez pas, vous pouvez cocher la case ci-contre ☐. Vous disposez d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition pour motifs légitimes aux informations vous concernant auprès du groupe Prismamedia.

Gour

Le plus
Désormais facile à dénicher, le sirop de glucose s'achète au rayon pâtisserie des grandes surfaces.



Très facile

Petits rennes feuilletés

 6 PERS.  30 MIN  15 MIN

Déroulez 1 **pâte feuilletée** pur beurre. Taillez des rennes à l'emporte-pièce. Posez-les sur une plaque tapissée de papier de cuisson. Placez 1 **bille de sucre argentée** pour faire l'œil. Recouvrez d'un autre papier de cuisson et d'une plaque. Cuisez 15 min au four chauffé sur th. 8 (240 °C). Poudrez les rennes d'un fin voile de **sucre glace.**



Guimauve rose de Noël

Recette page 96

mandises à croquer

Des douceurs à déposer sur la table ou à glisser, en cadeaux faits main, sous votre sapin.



Très facile

Rosettes à la noix de coco






Mélangez 2 blancs d'**œufs** dans une jatte avec 150 g de **noix de coco** râpée, 125 g de **sucre** et 1 sachet de **sucre vanillé.** Versez la pâte dans une poche à douille cannelée. Formez des rosettes sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier sulfurisé. Décorez d'1 **bille de sucre argentée.** Cuisez 12 min au four chauffé à th. 6 (180 °C).





Étoiles sablées à la confiture

Recette page 96

Très facile

Lunes sablées

6 PERS. | 30 MIN | RÉFRIGÉRATION 1 H | 15 MIN

Battez 100 g de **sucre glace** avec 200 g de **beurre** mou et 2 pincées de **sel,** 3 min au fouet électrique. Ajoutez 300 g de **farine** et mélangez du bout des doigts. Formez une boule et réfrigérez 1 h dans un film étirable. Étalez la pâte sur 8 mm d'épaisseur, taillez-la en forme de croissants. Décorez de **billes de sucre argentées.** Cuisez 15 min au four préchauffé à th. 5-6 (165 °C) en gardant les biscuits bien pâles. Laissez-les refroidir sur une grille. Saupoudrez-les de sucre glace.



Très facile

Croissants aux noisettes

 6 PERS.   30 MIN  15 MIN

Mélangez 125 g de **farine** avec 60 g de **noisettes en poudre** et 30 g de **sucre.** Ajoutez 90 g de **beurre** bien mou et 1 jaune d'**œuf.** Coupez la pâte en 4 morceaux et roulez-les en boudins. Coupez-les en tronçons de 7 cm puis courbez-les pour former des croissants. Saupoudrez de sucre. Posez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et faites cuire 15 min au four préchauffé sur thermostat 5-6 (160 °C).



Petits gâteaux alsaciens à l'anis

Recette page 96

Mains libres

Si vous avez un robot pâtissier, laissez-le battre seul et longuement les œufs et le sucre.



Facile

Guimauve rose de Noël

 6 PERS.  1 H

 5 MIN  ATTENTE 12 H

• 250 g de sucre semoule • 100 g de sucre glace • 100 g de fécule de maïs • 50 g de sirop de glucose • 12 g de gélatine en feuilles • 125 g de blancs d'œufs (4-5 blancs) • 15 gouttes d'arôme alimentaire au choix (rose, framboise ou cerise) • colorant alimentaire rouge.

1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Faites chauffer le sucre semoule dans une casserole avec 10 cl d'eau et le sirop de glucose jusqu'à 130 °C en testant au thermomètre à sucre.

2 Battez les blancs d'œufs en neige dans un grand saladier au batteur électrique.

3 Égouttez la gélatine, plongez-la dans le sirop bouillant (il est normal que le mélange mousse et prenne du volume).

4 Versez aussitôt le sirop en mince filet sur les blancs en fouettant au batteur électrique. Continuez de fouetter jusqu'à ce que le mélange tiédisse (vérifiez en touchant le bol) en incorporant peu à peu l'arôme et quelques gouttes de colorant rouge.

5 Mélangez le sucre glace et la fécule. Saupoudrez-en la moitié dans un moule carré. Versez la guimauve et lissez la surface. Poudrez du reste de sucre et de fécule. Réservez 12 h à température ambiante.

6 Sortez délicatement la guimauve de son moule et secouez-la pour faire tomber l'excès de sucre et de fécule. Coupez-la en cubes avec un couteau bien tranchant.



Facile

Stollen à l'ancienne

 6 PERS. 30 MIN

REPOS 2 H 45  45 MIN

• 300 g de farine • 20 g de levure de boulanger fraîche • 40 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe bombées de sucre glace • 100 g de poudre d'amandes • 10 cl de lait • 180 g de beurre • 50 g de raisins secs • 50 g d'écorces d'orange confite • 2 cuil. à s. de rhum ambré • 3 pincées de cannelle • 2 pincées de sel fin.

1 Mélangez 4 cl de lait tiède dans un saladier avec la levure émiettée, 1 cuil. à soupe de sucre en poudre et 50 g de farine. Couvrez avec le reste de farine puis laissez reposer 25 min dans un endroit tiède (plus de 20 °C). La farine doit craqueler en surface. Placez les raisins secs dans le rhum pour les réhydrater.

2 Incorporez le reste de lait et de sucre en poudre dans la pâte. Intégrez 150 g de beurre mou en dés, la cannelle et le sel. Pétrissez en une pâte souple et non collante. Replacez dans le saladier, couvrez d'un torchon puis laissez lever 1 h dans un endroit tiède.

3 Étalez la pâte sur env. 3 cm d'épaisseur. Parsemez-la de poudre d'amandes, de raisins égouttés et d'écorces hachées. Pétrissez rapidement la pâte. Aplatissez-la à nouveau en un carré épais que vous replierez en trois. Laissez reposer 1 h encore sous un torchon.

4 Déposez le stollen sur une plaque à pâtisserie tapissée d'un papier sulfurisé. Laissez cuire 45 min au four chauffé sur th. 5-6 (170 °C).

5 Badigeonnez le stollen de beurre fondu dès sa sortie du four. Attendez 15 min avant de le poudrer de sucre glace.



Très facile

Étoiles sablées à la confiture

 6 PERS. 40 MIN

ATTENTE 1 H + 6 H  8 MIN

• 300 g de farine • 100 g de confiture (fraises, framboises, fruits rouges…) • 85 g de sucre • 2 jaunes d'œufs • 150 g de beurre ramolli • 2 cuil. à café d'extrait de vanille liquide • sucre glace.

1 Battez le beurre bien mou avec le sucre. Incorporez les jaunes d'œufs et la vanille. Intégrez rapidement la farine en ajoutant au besoin 1 cuil. à soupe d'eau. Ramassez la pâte en boule, aplatissez-la puis enveloppez-la d'un film étirable. Réservez 1 h au frais.

2 Étalez la pâte sur 4 mm d'épaisseur et découpez des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce. Évidez la moitié de ces dernières avec un emporte-pièce rond. Posez les étoiles sur deux plaques tapissées de papier sulfurisé et faites cuire environ 8 min au four chauffé sur thermostat 6 (180 °C). Laissez refroidir les biscuits sur une grille.

3 Garnissez les étoiles non perforées de confiture, sans aller jusqu'au bord. Posez les étoiles avec un trou central dessus et pressez légèrement. Patientez au moins 6 h avant de les proposer pour que la confiture fasse office de colle. Poudrez-les de sucre glace.



Très facile

Petits gâteaux alsaciens à l'anis

 6 PERS. 30 MIN

ATTENTE 4 H  8 MIN

• 2 œufs • 170 g de farine • 170 g de sucre en poudre • 10 g de graines d'anis vert.

1 Fouettez les œufs et le sucre 10 min au batteur électrique réglé à vitesse moyenne puis 10 min à vitesse rapide.

2 Tamisez la farine. Incorporez-la dans la pâte précédente en mélangeant à la spatule. Ajoutez les graines d'anis.

3 Placez le mélange dans une poche à douille lisse et déposez des ronds sur une plaque tapissée d'un papier sulfurisé en les espaçant bien. Laissez sécher 4 h à température ambiante.

4 Faites chauffer le four sur th. 6 (180 °C). Glissez la plaque au four puis laissez cuire de 8 à 10 min en veillant à ce que les petits gâteaux restent pâles. Laissez refroidir puis décollez-les délicatement.

D'or et

Tenue de gala étincelante pour



❶ **Mini prix** Bouchées apéritives, sauces ou condiments trouvent leur place dans ces coupelles en porcelaine dorée, avec leurs cuillères assorties, présentées sur un plateau en bois. *Set à servir Brillo, 10 €, Casa.* ❷ **Dessous chic** Des confettis jouent la magie du clair-obscur sur ce set de table. *Coll. Paillettes, 100 % coton longues fibres, 48 x 36 cm, 12 €, Le Jacquard Français.* ❸ **Bijoux de table** Ces ronds de serviette au motif de plume se mixent avec des serviettes blanches, noires, rouges ou bleues. *Coffret de 4 ronds de serviette plumes, 7,90 €, Carrefour.* ❹ **Finement décorées** La bande or sérigraphiée assure une finition élégante sur ces assiettes en grès. *Coll. Kelvin, 12,90 € chaque, Absolument Maison pour le BHV.* ❺ **Éphémère** On aime le dessin et les tons délicats de ces serviettes en papier intissé. *Collection Pomme de pin or, 6 € les 20 serviettes, Françoise Paviot.* ❻ **Précieuse parure** Ces couverts transforment votre table en un véritable écrin de fête. *Ménagère 16 pièces, 225 €, Broste Copenhagen sur le site Royal Design.* ❼ **Roi des forêts** Cette bougie en forme de sapin décore et éclaire votre table de Noël. *Ø 10 x H 15 cm, 17 €, Bougies La Française.* ❽ **Scintillants** Quatre lumignons pour faire briller les lettres d'une lueur délicate.

de lumière

une table de fête qui brille de mille feux.

20 € le lot de 4, Sia. ⑨ **Grand luxe** En acier finition or à la feuille 24 carats, cette coupe aux multiples facettes capte subtilement la lumière. *Ø 20 x H 8 cm, 210 €, Alessi.* ⑩ **Variation rythmée** Ces verres assortis apportent une touche moderne et festive à la table. *Collection Déco, flûte et coupe à champagne, verre à vin et verre à eau, de 65 € à 130 € les 8, LSA International.* ⑪ **Magique** Dès que la bougie chauffe-plat est allumée, les petites étoiles se lancent dans une ronde féerique et créent un joli jeu de lumière. *Carrousel étoiles, H 16 cm, 10 €, Nature & Découvertes.* ⑫ **Christmas tea** À l'heure du goûter, cette coquette théière en grès ne demande qu'à servir le thé de Noël dans son mug assorti. *Théière, 75 cl, 35 € ; mug, 25 € le lot de 4, LSA International, chez Ambiance & Styles.* ⑬ **Bel effet** On fait sensation au moment du dessert avec cette grande assiette décorée avec raffinement. Mignardises et autres douceurs de fête seront bien présentées. *Assiette de présentation en verre, Ø 35 cm, 31 €, Sia.* ⑭ **Joli contraste** ces photophores à suspendre, noir mat à l'extérieur et tapissés de feuilles dorées à l'intérieur, accueillent une bougie pour offrir une lumière aux doux reflets. *L 14 x P 10 x H 20 cm, 15 € ; L 20 x P 16 x H 18 cm, 20 €, Nature & Découvertes.*



→ Adresses en fin de numéro



St Michel innove avec ses cocottes nappées chocolat au lait



Pour des moments bonheur, St Michel étoffe sa gamme de Cocottes et continue d'illuminer les journées avec ses Cocottes Nappées Chocolat au lait et Céréales Soufflées. Fabriquée en France, cette nouvelle recette simple et savoureuse est proposée dans une barquette en carton recyclable.

Prix de vente conseillé : 1,69 € - Disponible en grandes et moyennes surfaces.

St Hubert Les Petits Plaisirs Soja® : Mousse Chocolat Noir

Grâce à St Hubert, la mousse au chocolat se décline aujourd'hui dans une version soja : la 1ère mousse de soja en France ! Savoureuse et gourmande : la recette aérée de cet alléchant dessert promet d'allier goût et qualité, plaisir et nutrition.

4 pots de 50 g
Prix de vente conseillé : 1,99 €





La cocotte Le Creuset se pare d'un bouton doré pour célébrer Noël

Lumineuse, flamboyante, la cocotte Le Creuset se fait belle pour Noël ! Tel un trésor, parée de son bouton doré, elle fait scintiller sa robe rouge sur votre table de fête. Elle aime tant attirer tous les regards ! Comme un ingrédient secret, elle se mêle à votre menu pour le rendre festif.

Cocottes rondes en fonte émaillée bouton or
1.80 L/18 cm – 4.20 L/24 cm
5.30 L/26 cm – 6.70 L/ 28 cm
Prix de vente à partir de 159 €
en édition limitée

Pruneau d'Agen, la star des fruits séchés

Avec sa saveur typique, riche et moelleuse, ainsi que son rapport équilibré entre sucre et acidité, le pruneau d'Agen s'apprécie nature ou cuisiné. Vous pouvez le déguster aussi bien en salé en l'associant à une tranche de bacon passée au four, qu'en sucré dans le fameux far breton.

Plus d'info sur www.sopexa.com

Le Gaulois, le 1er véritable filet de poulet coupé aux couteaux



La marque historique du groupe alimentaire LDC Le Gaulois, a été sélectionné dans le cadre du SIAL INNOVATION, pour son produit de charcuterie de volaille 100% française le « Filet de poulet rôti et coupé aux couteaux ». Idéal pour des repas sains, sûrs et savoureux, les filets coupés aux couteaux se dégustent aussi bien chauds que froids.

Prix de vente conseillé : 2,99 €
Disponible en GMS.

Les Queues de crevettes sont à la fête !

En plus de ses crevettes entières, Pescanova a enrichi sa gamme de Queues de crevettes, tant crues que cuites, et même des sauvages... On les aime encore plus lorsqu'elles sont présentées déjà décortiquées, cuites et prêtes à consommer. Les queues de crevettes cuites s'adaptent à nos petites envies d'entrées ou de plats faciles à préparer. Découvrez toute la saveur des Queues de Crevettes Pescanova à l'occasion des menus de fin d'année ou pour les petits plaisirs du quotidien.

Côté recettes, sur www.pescanova.fr, on est sûr de se faire plaisir !



Le rendez-vous des fêtes

BIEN CHOISIR, BIEN ACHETER, BIEN S'ÉQUIPER. LA RÉDACTION DE *CUISINE ACTUELLE* FAIT TOUT POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE.

Sommaire



Mon marché

Foie gras, volailles festives, bûches… notre sélection de produits, testés et approuvés, pour préparer le plus beau dîner de Noël.



La rédaction de *Cuisine Actuelle* en pleine séance de dégustation.

À l'apéritif

1 Féerique

Le temps que les figurines décongèlent (env. 4 heures), un peu de pliage s'avère nécessaire pour réaliser le présentoir. Vous y déposerez ensuite des petits sandwichs aux recettes subtiles et savoureuses, des sapins (saumon fumé-citronnelle-gingembre, asperge-parmesan et bloc de foie gras de canard-fruits secs), des cerfs (fromage frais-tomates-roquette), des hiboux (jambon serrano-pesto basilic) et des champignons (chèvre-cranberries). L'ensemble de cette belle composition forme un décor spectaculaire !

Forêt enchantée apéritive, Picard, 13,95 € les 30 pièces (215 g), en vente dans les magasins Picard.

2 Argentés

Des bouchées originales présentées sous forme de flocons de neige blancs et brillants. Un duo sucré-salé composé d'un croustillant aux graines et céréales, d'une compotée d'oranges sanguines puis d'un biscuit cacao. Le tout est surmonté d'une étoile de crémeux au foie gras. Le mélange des textures et des saveurs est agréable en bouche.

6 mini flocons argentés au bloc de foie gras de canard, Thiriet, 7,90 € ,50 g, en vente dans les magasins Thiriet.

3 Relevées

Joliment présentées dans des mini coquilles, deux recettes originales, pleines de saveurs et d'épices : une petite saint-jacques sur une crème de curry et une crevette sur un lit parfumé au piment d'Espelette. À réchauffer 10 minutes au four avant de servir.

8 mini coquilles, La Compagnie Artique, 6 € les 8 x 10 g, en GMS.

4 Inspiration italienne

Le traditionnel panettone revisité en recette salée et mini format ! La brioche est aérienne et accepte toutes les propositions : entière avec des petits légumes, tranchée en mini pain surprise, avec du saumon, du foie gras…

Panettones, Les Créatifs, Motta, 3,90 €, 240 g, dans les GMS.

5 Touche fromagère

Les amateurs de fromages vont raffoler de ces petits bouchons de chèvre sélectionnés par la fromagère Marie-Anne Cantin. Proposés dans leur petite caissette, ils sont goûteux, secs à souhait et bien parfumés. Un format idéal pour n'en faire qu'une bouchée.

Petits bouchons de chèvre apéritifs, Sélection Marie-Anne Cantin, 5,50 €, 75 g, dans les magasins Monoprix.



du *réveillon*

Foie gras



1 Audace gourmande

Une alliance parfaite de deux produits fins et délicats : un foie gras entier de canard associé à une compotée d'oranges parfumée de quatre épices : cannelle, muscade, poivre noir et girofle. Le note acidulée de la compotée relève le goût délicat du foie gras mi-cuit. Une vraie réussite !

Étoilée de foie gras du Sud-Ouest mi-cuit et compotée d'oranges aux quatre épices, Comtesse du Barry, 29,90 €, 200 g, dans les boutiques Comtesse du Barry.

2 Touche exotique

Une fine compotée de mangues escorte ce foie gras au goût puissant et à la texture ferme. Cette touche originale et subtile en fait un mets tout en délicatesse.

Foie gras de canard et mangue, Georges Bruck, 17,90 €, 100 g, dans les magasins Monoprix.

3 Grand classique

Assaisonné à l'armagnac et au poivre doux, ce foie gras est cuit tout doucement pour préserver toute la délicatesse des saveurs corsées du foie de canard.

Foie gras de canard entier, L'Excellence, Jean Larnaudie, 25,95 €, 200 g, dans les GMS.

4 Original

Une texture fondante pour ce foie gras de canard entier relevé au poivre de Sichuan aux notes citronnées pleines de peps.

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest au poivre de Sichuan, Godard, 25,90 € les 180 g, boutiques et site de la marque.

5 Édition limitée

Un foie gras d'exception sélectionné parmi les meilleurs foies de la production de la maison Lafitte, dans les Landes. Il a été préparé, selon la recette traditionnelle, avec seulement du sel, du poivre et un peu d'épices. Les saveurs authentiques et la texture bien moelleuse offrent une belle longueur en bouche.

Foie gras entier des Landes Millésimé 2016, 31 €, 180 g, Lafitte, dans les boutiques et sur le site de la marque.

Entrées

1 Tout en légèreté

Un mariage, composé d'une mousse aérienne et crémeuse au mascarpone, de dés savoureux de saumon, de dés de concombre frais et croquants et d'un fin biscuit citronné, inspiré du tiramisu. Un mélange plein de délicatesse à laisser décongeler 4 heures avant de servir.

2 Tiramisus au saumon fumé, La Compagnie Artique, 4,30 €, 2 x 60 g, en GMS.

2 Sucrée-salée

Sur une pâte feuilletée extrêmement croustillante, cette garniture, à base d'effiloché de canard et de bloc de foie gras, est enrichie de petits morceaux de mangue parfumée. Une entrée festive et raffinée à laisser réchauffer pendant 20 min dans un four traditionnel.

Tatin de canard & mangue, Leader Price, 3,70 €, 210 g (2 tatins), dans les magasins Leader Price.

3 Dômes de surprise

Sur un biscuit fin, une crème de petits pois et de carottes recouverte d'une gelée de piquillos relevée avec justesse. Une douceur décorée de crevettes marinées au citron vert, poivron, piment et gingembre. Le tout souligné de sauce à l'huile d'olive, sauce de soja et citron.

2 dômes au crémeux de petits pois, Thiriet, 6,65 € les 150 g, en GMS.



→ Adresses en fin de numéro

Saumon fumé







1 Écossais

Grâce au fumage traditionnel à la verticale et au salage au sel sec, ce saumon issu des eaux écossaises développe un goût homogène et une texture à la fois fondante et ferme. À déguster tel quel sur un blini légèrement toasté.

Saumon d'Écosse fumé à la ficelle, tranché à la main, Guyader, 10,90 € les 210 g, 6 tranches, en GMS.

2 Sauvage

Vraiment extra, ce saumon sauvage ! Pêché en pleine mer Baltique, il est ensuite fumé très lentement à froid, ce qui lui confère une qualité exceptionnelle, tant dans la texture tendre et fondante que dans les saveurs au caractère marqué.

Saumon fumé sauvage Baltique, Safa, 19,90 € les 240 g, 6 tranches, dans les magasins Monoprix.

3 Norvégien

Après avoir été pêché dans les eaux froides des fjords, ce saumon frais est fumé en Alsace. Découpé en belles tranches fines, il possède une texture tout en rondeur. Les touches marines lui confèrent un goût agréable et subtil.

Saumon fumé de Norvège, Delpierre, 7,75 € les 160 g, 4 tranches, en grandes surfaces.

4 À trancher

Un cœur de saumon généreux et moelleux à découper soi-même en fonction de ses envies. En tranches épaisses, il fera une entrée savoureuse ou, taillé en cubes, se servira à l'apéritif. Un vrai plaisir gustatif.

Cœur de filet de saumon fumé à trancher, L'Atelier de Labeyrie, 20 € les 300 g, dans les grandes surfaces.

Volailles festives

1 Poulette d'exception

Fournisseur des grands chefs, Délicieux Secret propose, à des prix très intéressants, les meilleurs produits bio. Cette poulette, élevée cent jours dans des conditions optimales, est un bel exemple pour ravir les palais exigeants.

Poulette bio, Black C, environ 25 € le kilo, sur le site Délicieux Secret.

2 Labellisé

Avec ce chapon élevé en plein air et estampillé label Rouge, la qualité est à coup sûr au rendez-vous. Une fois rôti au four, accompagnez-le d'une purée de panais et de marrons sautés dans une poêle avec du beurre.

Chapon fermier, Carrefour Selection, 8,20 € le kilo, dans les magasins Carrefour.

3 Chapon de pintade

Sa chair persillée, à la fois ferme et fondante, son goût noble et très délicat et son parfum de gibier font l'unanimité auprès des gourmets ! Servie entourée d'une poêlée de cèpes sautés au beurre, cette volaille est parfaite.

Chapon de pintade fermier jaune St Sever, de 12 à 14 € le kilo, en grandes surfaces.

4 Poularde fermière

Réputée pour la finesse de sa chair, cette poularde, élevée selon un rigoureux cahier des charges, présente une chair très tendre. Voilà qui charmera les gourmets le soir du réveillon !

Poularde fermière d'Auvergne, de 6 € à 7,50 € le kilo, en grandes surfaces.



Saveurs iodées



1 Bisque 100 % bretonne

Cette bisque, préparée sur l'île de Groix avec du homard bleu, est l'une des rares à contenir autant de chair (28,5 %), d'où sa saveur corsée. En prime, une touche de kari gosse, délicieuse poudre de curry bretonne, créée à Lorient au XIXe siècle.

Bisque de homard au kari gosse, Groix & Nature, 8,50 € les 480 g, dans les épiceries fines et sur le site de la marque.

2 Le caviar fait son beurre

Il est de couleur gris anthracite, présenté dans une boîte façon boîte de cirage, et sa saveur est délicieuse. Ce beurre de caviar (33 %) permet de goûter à ce luxe mythique de façon décalée et pas trop onéreuse. Divin sur les mouillettes accompagnant un œuf à la coque ou sur un filet de poisson cuit à la vapeur.

Beurre de caviar De Neuvic, 25 € les 50 g, sur le site de la marque.

3 Tarama-gnifique !

Très éloigné des taramas que l'on trouve habituellement dans le commerce, qui ressemblent plutôt à une mayonnaise rose, celui-ci affiche au moins 70 % d'œufs de cabillaud. Son goût iodé intense est un régal pour les papilles, et sa couleur pâle, qui ne contient aucun additif, entièrement naturelle.

Tarama nature, J. Barthouil, 4,20 € le pot de 100 g, sur le site de la marque.

4 Bluffant

Cuit et surgelé, ce homard du Canada nous a épatés tant sa saveur fine et sa consistance ferme, sans excès, se rapprochent d'un frais. Présenté dans sa carapace, il doit être décortiqué. Il fait des merveilles en risotto ou rapidement passé à la poêle avec du beurre. Son prix ? Très raisonnable ! Existe également en version crue.

Homard américain cuit Cuisine & Océan, 7 €, 350 g, en GMS.



➜ Adresses en fin de numéro

Plats tout faits

1 Épate au menu

Des pâtes surprenantes, colorées en noir par l'encre de seiche. Originales, particulièrement onctueuses et gourmandes, elles émoustilleront sans aucun doute les sens ! L'occasion aussi de goûter l'une des dernières sélections de Jean-Pierre Coffe.

Fagottini à l'encre de seiche et à la crème de parmesan, 3,30 € la boîte de 300 g, en vente dans les magasins Leader Price.

2 Classique revisité

Une association particulièrement réussie entre la tendreté de la viande de cerf, à la saveur délicieusement noisetée, et l'onctuosité de la purée de patates douces. Tous les amateurs de gibier vont être comblés.

Cerf sauce grand veneur purée de patates douces, 6,40 € la boîte de 300 g, sur le site Toupargel.

3 Saveurs iodées

Une recette composée de queue de lotte, de saumon et d'écrevisses, parfumée au Noilly Prat, et agrémentée de crème et de fumet de poissons. À servir à table directement dans sa poterie culinaire tendance. Un plat idéal à accompagner d'une brunoise de légumes.

Poterie de la mer, lotte, saumon et écrevisses, 25,95 € la boîte de 850 g, magasins Thiriet.



Savoureux légumes



1 C'est le gratin !

Surgelés, ces excellents gratins présentés en portions individuelles se composent de tranches de pommes de terre moelleuses, de cèpes et de bolets bien parfumés. Un bon et grand classique.

Mini gratins de pommes de terre aux bolets et cèpes, Carrefour Selection, 3,50 € les 400 g, 4 pièces, magasins Carrefour.

2 Poêlée forestière

Absolument parfait en accompagnement de toutes les volailles et gibiers, ce mélange surgelé est constitué de girolles, pleurotes, champignons de Paris et petits morceaux de châtaignes. Ces derniers apportent une touche à peine sucrée et rehaussent les saveurs fines et délicates des champignons des bois.

Poêlée de champignons aux éclats de châtaignes, sauce au vin blanc, Magda, 4,50 €, 450 g, en grandes surfaces.

3 Purée colorée

Légèrement sucrée, cette purée fraîche de patates douces, sans additifs, affiche une appétissante couleur orangée. Elle escortera à merveille une volaille ou un gibier. Facile d'utilisation, il suffit de 90 secondes au four à micro-ondes pour la réchauffer.

Purée de patates douces, Les Festives, Créaline, 2,95 € les 2 x 180 g, en grandes surfaces.

4 Mélange d'antan

Des panais grillés, des morceaux de courge butternut, des champignons de Paris émincés et des haricots verts extra-fins, enrobés d'une sauce persillée. Une poêlée de légumes à faire revenir encore congelée dans une poêle bien chaude. C'est simple, goûteux et efficace… La volaille rôtie de votre réveillon s'en souviendra !

Poêlée de légumes anciens, Leader Price, 2,90 €, 600 g, pour 4 personnes, dans les magasins de la marque Leader Price.

→ Adresses en fin de numéro

Épicerie fine

1 Noël en pot

Composée de figues, d'oranges, d'abricots secs, de noisettes, de pruneaux, de raisins et d'épices, cette généreuse confiture de saison est à découvrir, glissée à l'intérieur d'une volaille, dans une pastilla, mélangée au jus d'une viande… Le petit truc sucré en plus qui change tout !

Confiture de Noël, 9 € les 200 g, La Chambre aux Confitures.

2 À vos gâteaux

Des noisettes, caramélisées au sucre et broyées. Et c'est tout ! Cette délicieuse pâte pralinée vous permettra de réaliser un paris-brest à tomber, mais elle peut également garnir le biscuit d'une bûche ou encore sublimer un simple gâteau au chocolat. Attention, le risque de la manger à la petite cuillère est grand !

Pâte pralinée noisette, 9,90 € les 200 g, Mazet Cuisine.

3 On dirait le Sud

Pour les volailles de fête qui ont envie de recettes plus tendance, ces citrons de France confits à l'huile d'olive, très parfumés et peu salés seront un ravissement.

Citrons confits à l'huile d'olive, Alziari, 7,40 €, dans les magasins et sur le site de la marque.

4 Pour l'apéritif

Késako ? Des escargots ! Bien tendres et cuisinés à l'huile d'olive, avec de l'ail, de l'oignon, du persil et du vin. À offrir à l'apéritif, comme en Crète, ou à incorporer dans des mini quiches servies tièdes. Beaucoup mieux que des cacahuètes et parfaits pour épater les blasés du foie gras.

Escargots Aródama, 12,40 € le pot de 100 g, Mavrommátis.

5 Duo gagnant

On a craqué pour cette subtile recette de moutarde à l'orange confite et coriandre, élaborée par la maison Bernard Loiseau et la moutarderie Fallot. À présenter avec une côte de veau, un pot-au-feu de poularde ou dans une vinaigrette pour les crustacés.

Moutarde aux feuilles de coriandre et à l'orange confite, 2,65 €, 120 g, Bernard Loiseau.

6 Black is black

Du riz noir ? Quoi de mieux pour donner un bel effet théâtral dans l'assiette ! En plus, son goût de noisette et de torréfaction est étonnant et vraiment gourmand.

Riz noir, Carrefour Selection, 3,30 € les 500 g, en vente dans les magasins Carrefour.

7 Ardèche gourmande

Dodues et fondantes à cœur, ces belles chataîgnes d'Ardèche bénéficiant d'une AOP (Appellation d'origine protégée) sont confites dans un sirop modérément sucré, qui ne masque pas leur saveur. Vraiment craquantes sur une bûche, en complément d'une coupe glacée ou pour faire le décor d'un tiramisu revisité.

Chataîgnes d'Ardèche AOP au sirop, 9,70 € les 380 g, Sabaton.

8 Vin chaud 2.0

Traditionnelle, cette préparation pour vin chaud contient la bonne dose d'épices, d'écorces et de sucre. La nouveauté ? Celle-ci se présente sous forme de sachets individuels, tout comme le thé, et s'utilise aussi simplement. Que l'on soit deux ou dix à vouloir en boire, il faut compter un sachet par tasse de vin. Pour ce qui est de la recette du trappeur, elle est édulcorée au sucre, d'érable bien sûr !

Mélange pour vin, Vin chaud traditionnel ou Vin chaud du trappeur, 9,95 € le bocal de 8 sachets mousseline, site Quai Sud et magasins spécialisés.



Ronde des pains



1 Pains de festin

Dorés et gourmands, ces petits pains aux éclats de figue accompagnent à merveille une terrine de foie gras ou subliment un fromage de chèvre typé.

Petits pains grainés aux figues, 0,95 €, 50 g, dans les magasins Paul.

2 À croquer !

Ce pain traditionnel norvégien trouvera sa place lors des repas de fête, de l'apéritif jusqu'au fromage. Riche en fibres, il est dénué de gluten pour combler tout le monde.

Cracker quinoa et tournesol, Sigdal, 3,80 € le paquet de 190 g, dans les grandes surfaces et les épiceries fines.

3 Élégants et croquants

Ces fins biscuits au seigle seront vite des incontournables pour préparer des toasts aux saveurs iodées. Saumon, tarama ou œufs de poisson, tout leur va.

Croustissian au seigle, 7 € le paquet de 200 g, dans les boutiques et sur le site Petrossian.

4 Tout chauds

Servies telles quelles ou légèrement toastées, ces irrésistibles mini flûtes de pain, constellées de fruits secs, feront honneur à un foie gras ou à des fromages de terroir.

Mini flûtes cranberries, abricots, noisettes, 2,95 € le sachet de 180 g, dans les magasins de surgelés Picard.

Du côté des boissons

1 Made in Savoie

Cette bière bien équilibrée dévoile des arômes fins et subtils. Ses belles notes épicées de miel et de marrons escorteront avec délice une viande rôtie.

Brassin d'Hiver, Brasserie du Mont Blanc, 4,50 € les 75 cl, en vente dans les épiceries fines et dans les grandes surfaces.

2 Cidre authentique

Préparé avec une sélection des meilleurs fruits normands, ce cidre artisanal est issu de l'agriculture bio et dévoile des arômes authentiques et délicats. Il sera parfait pour tenir compagnie à des fromages de Normandie. Et pourquoi pas le tester avec un foie gras de canard ?

L'Angélique, Sassy, 6,90 € la bouteille de 75 cl, dans les épiceries fines et magasins bio.

3 Bière de Noël

On apprécie sa robe boisée et sa mousse élégante qui fond en bouche. Cette bière écossaise, au caractère bien trempé, promet de belles réjouissances. À marier avec un fromage de caractère à pâte persillée, comme un stilton cheese, une fourme d'Ambert ou encore de Montbrison.

Gordon Xmas, 1,60 € la bouteille de 33 cl, chez les cavistes et dans les grandes surfaces.



L'heure des douceurs

1 Bonnet de chef

Imaginés par le pâtissier et chocolatier Christophe Adam, ces bonnets en chocolat aux couleurs éclatantes enchanteront petits et grands gourmands. Lequel d'entre eux allez-vous croquer ?

Bonnet en chocolat, L'Éclair de Génie, 12 € les 100 g, vente exclusive dans les magasins Monoprix.

2 Savoureuses

Ces élégantes gourmandises à l'amande, dans l'esprit des célèbres calissons, se parent de bronze et d'argent. Parfumées et tendres à souhait, elles régalent nos papilles !

Les Calironds, de Neuville, 6,90 € les 12 Calironds, 96 g, en vente dans les boutiques de la marque.

3 Péchés mignons

Les gourmands présenteront leur café avec ces choux à la crème, au chocolat, caramel beurre salé, café ou praliné. La seule contrainte est de penser à les décongeler !

12 Mini choux, Carrefour Selection, 5,30 € les 165 g, magasins Carrefour.

Au pays des bûches

1 Vêtue de blanc

On fond pour cette bûche. Les boules de Noël du décor sont fourrées de crème glacée à la confiture de lait. Elles surplombent une crème glacée façon chantilly, une crème glacée à la confiture de lait incrustée de morceaux de noisettes caramélisées et un coulis d'abricots qui apporte une note acidulée.

Bûche Instant Féerique, Thiriet, 13,90 € les 8 parts, magasins Thiriet ou Monoprix.

2 Magnifique

De nombreux petits paquets ornent cette bûche qui suscite l'émerveillement des convives. Sous ces cadeaux en glace au chocolat blanc se cache un réel plaisir gustatif : une glace au marron relevée de rhum, des billes de meringue croquantes, des éclats de marrons et un coulis de marrons. Un cadeau gourmand.

Bûche Bianco Natale, Amorino, 34 €, pour 8-10 personnes, dans les boutiques Amorino.

3 Fruitée

Légère et délicieusement fruitée, une appétissante bûche pâtissière à partager pour les fêtes. L'alliance réussie et gourmande d'une mousse aérienne mangue et fruits de la passion couchée sur une compotée de mangues et un biscuit croustillant.

Bûche Mille Bulles Exotiques, Carrefour, 11,90 € la bûche pour 6-8 personnes, au rayon pâtisserie fraîche des magasins Carrefour.

4 Voyage, voyage

Un décor de feuilles exotiques qui nous séduit au premier coup d'œil. Et on se régale en découvrant l'association de saveurs inattendues : une crème glacée au caramel, une sauce caramel avec des éclats, une compotée d'ananas rôti au caramel et au gingembre et un sorbet ananas sur un biscuit moelleux.

Bûche glacée caramel-ananas, Picard, 14,95 € les 500 g, 8 parts, magasins Picard.



Réalisation : Valérie Bestel, Sylvaine Scelles et Béatrice Vigot-Lagandré

→ Adresses en fin de numéro

Fêtes en *blanc*

Du doux au sec, des nectars qui mettront en valeur foie gras, produits de la mer, volaille à la crème ou dessert fruité.



1 Biodynamique

Ce domaine de Saint-Rémy-de-Provence s'y entend pour mettre en scène le rolle, cépage provençal magnifique de finesse. Présent à 85 % dans cette cuvée, avec une pointe de roussanne, il s'exprime avec justesse : fleurs blanches et agrumes se fondent dans un ensemble aérien et désaltérant. Rendez-vous à l'apéritif avec du jambon cru ibérique.

IGP Alpilles 2015, Château Romanin, 9,80 €, cavistes.

2 Intense

L'un des plus célèbres crus de Pomerol élabore depuis 2012 un blanc de toute beauté portant le prénom de son propriétaire. Une symphonie d'agrumes confits, de fruits exotiques, de notes miellées sur une trame vive. Un blanc très expressif, où tout est en place avec netteté, élégance et concentration. On l'adopte illico avec un suprême de volaille fermière en sauce.

Bordeaux blanc 2014, Ronan by Clinet, 12 €, cavistes.

3 Affûté

Ne cherchez plus le meilleur ami de vos fruits de mer, le voici ! Vif, légèrement minéral, gorgé de saveurs de citron et de pamplemousse, il évolue avec vivacité jusqu'à une finale qui laisse les papilles en alerte pour la suite du repas. Son acidité lui permet de se marier aux goûts iodés pour un accord revigorant.

Alsace 2015, pinot auxerrois, Domaine Valentin Zusslin, 11,50 €, chez les cavistes.

4 Appétissant

Un moelleux qui ne plonge pas les papilles dans le sirop. Des saveurs gourmandes de coing, d'épices, d'abricot cuit et de fruits exotiques, des rondeurs appétissantes et une finale soutenue par une acidité fondue. Ce côté chutney appelle un foie gras ou tous les desserts aux fruits.

IGP côtes-de-gascogne 2015, gros manseng moelleux, Villa Dria, 7,50 €, cavistes.

5 Parfumé

Croquez dans un grain de muscat, cela vous donnera une bonne idée de cette cuvée ! Du fruit et encore du fruit grâce à l'un des plus aromatiques cépages français. Ce vin doux naturel conjugue finesse et saveurs exubérantes. En priorité avec un fromage bleu persillé pour un bonheur complet, mais aussi avec un dessert aux fruits.

Muscat de Beaumes-de-Venise 2015, Carte Or, Balma Venitia, 11,40 €, sur le site Rhonéa.

6 Floral

Bien mené, le viognier évite les écueils entêtants d'un cépage très aromatique. C'est le cas pour cette cuvée, expressive et sans vulgarité. Son nez mêle des arômes de jasmin, de géranium, d'abricot et de réglisse. Sa touche légèrement minérale lui donne de l'élégance. Parfait avec un gratin d'écrevisses ou une poularde à la crème.

VDP coteaux-de-l'ardèche 2015, viognier, Vignerons ardéchois, 6 €, Carrefour et Casino.

Réalisation : Marie Grézard

➜ Adresses en fin de numéro

Fêtes en rouge

Petits prix pour cette sélection de bouteilles élégantes qui sublimeront vos viandes et gibiers.



1 Bouqueté

Si le millésime 2012 manquait de concentration, sa finesse et son fruit le rendent parfait à boire aujourd'hui. Réalisé par l'un des plus sérieux domaines de l'appellation, il dévoile une belle évolution : toujours présents, les fruits rouges et noirs laissent place à des notes complexes de sous-bois, le tout dans une texture de taffetas. Pour un chapon ou une côte de bœuf.

Bordeaux supérieur 2012, Château Penin, Grande Sélection, 9,90 €, cavistes.

2 Équilibré

L'ivresse des sommets est à portée de main avec cette jolie cuvée d'altitude. Elle assume son caractère solaire et sauvage –fruits rouges et noirs, garrigue, épices– mais puise, dans ses racines en haut de coteaux, une acidité bienvenue et équilibrante. Le résultat est savoureux, vif et soyeux qui plaira à un gigot d'agneau.

Saint-chinian 2013, Château de Ciffre, Terroirs d'altitude, 11,40 €, chez les cavistes Nicolas.

3 Savoureux

Jean-Luc Baldès figure parmi les leaders de l'appellation. Son Petit Clos joue avec nos papilles. Cépage roi de Cahors, le malbec est volontiers rustique mais bien arrondi ici. Voilà pour la mâche et les tanins. Le merlot y ajoute du charme et le duo fonctionne à merveille avec un civet de chevreuil.

Cahors 2012, Clos Triguedina, Petit Clos, 10,20 €, cavistes.

4 Bien né

Philippe Fabrol fait un travail formidable à la vigne et au chai. Témoin cette sélection où grenache, syrah et un peu de carignan se mêlent pour un bouquet élégant de fruits rouges et noirs, de réglisse à la violette et d'épices douces. La bouche fraîche et tannique d'une belle concentration suscite le respect ! Idéal sur un gibier ou un risotto aux truffes.

Grignan-les-adhémar 2013, Domaine Bonetto-Fabrol, Vieilles vignes, 9,80 €, cavistes.

5 Charmeur

Petits rendements, soins scrupuleux, cela porte ses fruits et se savoure, y compris dans le "second vin" de ce domaine qui monte. Une profusion éclatante de fruits, ponctée de notes mentholées élégantes et d'humus. Un corps charnu et velouté et une belle longueur à allier à une viande rouge persillée.

Canon-fronsac 2014, Le Tertre de Canon Bouché, 10 €, cavistes.

6 Plaisant

On retrouve dans cette cuvée tout le caractère et le côté digeste de cette appellation du Languedoc. Fruits rouges et noirs en cascade, relevés de thym et de laurier, donnent le ton. En bouche, les tanins fins et bien lissés forment une trame souple et charnue. Un vrai vin de plaisir, misant sur le fruit et la rondeur. À boire avec une belle volaille grillée aux champignons.

La-clape 2014, Mas du Soleilla, les Ammonites, 13 €, cavistes.

Réalisation : Marie Grézard

DE L'APÉRITIF AU DESSERT, LE CHAMPAGNE CÉLÈBRE TOUS LES INSTANTS GOURMANDS. NOTRE SÉLECTION DE BOUTEILLES OFFRANT UN EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX.

Fêtes



1 Épicée

Cette cuvée ravira les amoureux de champagnes élevés en fûts. Provenant de la côte des Bar, composée à part égale de chardonnay et de pinot noir, elle développe des saveurs de pain grillé, de brioche et de fruits jaunes (pêche, mirabelle). Un ensemble fruité et bien structuré qui sera mis en valeur avec un gigot de sept heures.

Champagne Albin Martinot, cuvée Rollon, 21 €, cavistes.

2 Aristocratique

Un pur chardonnay qui exprime avec classe les meilleurs terroirs de la prestigieuse côte des Blancs. Ses bulles fines, ses saveurs de fleurs blanches, d'agrumes, de beurre frais et sa touche crayeuse donnent une belle idée de l'élégance d'un blanc de blancs. À apprécier à l'apéritif ou avec des fruits de mer pour un accord minéral.

R&L Legras, chardonnay de vieilles vignes, Grand cru, 37 €, Le Repaire de Bacchus.

3 Ciselé

Pur chardonnay de la montagne de Reims, il exprime des notes très mûres et presque vineuses de pommes au four, de fruits secs et d'épices. Mais, conçu en extra brut (sans sucres ajoutés), il préserve un équilibre qui le rend très vif. Le résultat est net, fin, élégant, avec une finale que rien ne vient adoucir sans être pour autant agressive. On l'aime avec un homard en sauce.

Champagne A. Margaine, l'Extra Brut, 20 €, chez les cavistes.

4 Fruité

Un style harmonieux pour cette discrète maison de la montagne de Reims. Le pinot noir domine avec ses notes de fruits rouges, de pomme, de poire, tandis que le pinot meunier et le chardonnay lui apportent de la légèreté. Un équilibre bien maîtrisé pour un style gourmand, tout en fruit, avec une appétissante finale de pain grillé. Il fera merveille avec les poissons en sauce.

Louis Brochet, 1er cru, 26,50 €, Le Repaire de Bacchus.

5 Gourmand

Bien que non millésimée, cette cuvée provient intégralement de la récolte 2012. On y trouve un goût intense de framboise, de cerise, de fraise bien mûre sur une trame vive, équilibrée et une agréable finale enrobée de gras. Une friandise faite pour séduire immédiatement, à servir sur un dessert aux fruits rouges.

Champagne de Barfontarc, rosé de saignée, 35 €, sur le site Bulles de l'Aube.

6 Mature

Cultivé en mode biologique, ce domaine de la vallée de la Marne propose de jolies créations comme ce millésimé mûr à point à prix tout doux : ses saveurs de pomme, de poire, de fruits secs et de miel d'acacia se fondent dans un ensemble tendre et suave. À apprécier avec une viande blanche en sauce, un chaource...

Philippe Dechelle, blanc de blancs 2008, 18 €, départ cave et sur le site de la marque.

pétillantes



7 Élégant

Nez de citron, verveine, abricot, amande grillée et craie : pas de doute, c'est un pur chardonnay de la côte des Blancs ! D'une attaque franche, développant ampleur et élégance sur un fond minéral, il se déguste facilement grâce à un passage sous bois qui lisse ses atours. Idéal pour les crustacés ou les viandes blanches aux champignons.
Champagne Jean Gimonnet, cuvée Origine, 20 €, cavistes.

8 Amical

Petit prix pour ce champagne sans prétention qui fera le job dès l'apéritif : ses saveurs simples de pomme, de brioche, de fruits secs et d'agrumes rafraîchissent le palais sans agressivité. Rond, souple, charnu, il sait plaire par son fruit. On l'appréciera avec des toasts au fromage ou des saint-jacques snackées.
Champagne sélection e.Nicolas, 17,50 €, cavistes Nicolas.

9 Subtil

Une collection R, comme "récolte", due à une excellente maison d'Aÿ. Composée de millésime 2012 en majorité, avec une large proportion de pinot noir, cette cuvée exprime des saveurs de mirabelle, de miel d'acacia, de citron confit et de fleurs blanches. Bien structurée, crémeuse, ronde et très équilibrée, elle offre une finale vive et élégante. Délicieuse sur un vieux comté.
Champagne Lallier, cuvée R.012, 33 €, chez les cavistes.

10 Harmonieux

Le pinot noir domine mais il laisse de la place au chardonnay pour s'épanouir dans le verre. Résultat ? Un nez frais et élégant aux notes de miel d'acacia, de tilleul, de fruits jaunes et de verveine. Une bouche ronde et vivace avec juste ce qu'il faut de vinosité pour de beaux accords avec les viandes ou les poissons en sauce.
Chassenay d'Arce, cuvée première, brut, 23 €, chez Le Repaire de Bacchus.

11 Rond

Additionnez chardonnay de la côte des Blancs, pinot noir de la montagne de Reims et pinot meunier, vous obtenez un beau champagne d'équilibriste : entre rondeur et fraîcheur, il exprime d'agréables arômes de citron, de prune, d'amande grillée et de fleur d'acacia. Ample, net et sans bavures, on le plébiscite à l'heure de l'apéritif.
Champagne Henriot, brut Souverain, 31 €, cavistes.

12 Ample

Cette édition limitée met en valeur les vertus de six ans de vieillissement en cave (au lieu des quinze mois réglementaires). Cela a laissé au pinot noir grands crus tout le loisir de prendre aisance et ampleur. Le chardonnay allège le tout dans un ensemble bien équilibré et qui a du fond. Une réussite pour ce champagne qui escorte avec brio un magret de canard.
G.H. Mumm, 6 ans, 31 €, Auchan, Leclerc, Carrefour.

Réalisation : Marie Grézard

➜ Adresses en fin de numéro



15 astuces,

RÉUSSIR VOTRE FOIE GRAS OU VOTRE BÛCHE, DRESSER LA TABLE… NOS CONSEILS POUR QUE

1 Combien de temps garder une mayonnaise ?

À base d'œuf cru, la mayonnaise est propice à la prolifération microbienne. Elle doit être conservée dans la partie la plus froide du réfrigérateur et consommée le plus rapidement possible, de préférence dans les 24 h.

2 Combien de centimètres faut-il compter par personne à table pour ne pas être serrés comme des sardines ?

N'hésitez pas à sortir votre ruban de couturière. Comptez entre 60 et 70 centimètres par convive. En deçà, l'espace est trop réduit et on risque fort de s'entrechoquer les coudes avec son voisin !

3 Combien remplit-on de verres avec une bouteille de champagne ?

Tout dépend de la capacité de vos verres mais, en général, une bouteille permet de remplir 6 à 7 flûtes.

4 Peut-on préparer une terrine de poisson à l'avance et la congeler ?

Sans problème. Une fois qu'elle est bien froide, enveloppez-la dans plusieurs épaisseurs de film pour empêcher que le froid ne la brûle et placez-la au congélateur. Vous la laisserez décongeler au réfrigérateur la veille pour le lendemain.

5 Combien de temps avant sa dégustation puis-je préparer un carpaccio ou un tartare de poisson ?

Les bactéries se développant très vite dans les aliments crus, il est impératif de préparer tartares et carpaccios au maximum 4 h avant le repas. Vous les conserverez au réfrigérateur (entre 0 et 4 °C), protégés par un film alimentaire jusqu'au moment de servir.

6 Faut-il investir dans un thermomètre de cuisson pour cuire foie gras et volailles ?

C'est l'idéal pour contrôler au mieux la température à cœur d'un foie gras ou savoir quand votre chapon est cuit à la perfection. Pour assurer comme un chef, optez pour un thermomètre avec une sonde thermique. Muni d'un câble, il supporte la chaleur du four et s'avère des plus pratiques pour bien surveiller la cuisson de vos plats de fête.

7 Combien de temps conserver le foie gras après le réveillon ?

Placez-le au plus vite au réfrigérateur. Cru, il doit être consommé dans la journée. Mi-cuit, il peut encore se garder jusqu'au lendemain. Le foie gras en conserve peut être dégusté 2 jours maximum après son ouverture.

8 Puis-je acheter les coquilles saint-jacques à l'avance et les congeler ?

Leur prix atteignant des sommets à l'approche des fêtes, vous avez tout intérêt à acheter les saint-jacques à l'avance. Une fois rincées et épongées, congelez-les dans des sachets. Le jour de la dégustation, vous les laisserez lentement décongeler au frais.

zéro tracas

SAUVER UNE SAUCE, CUIRE VOS VOLAILLES, VOTRE RÉVEILLON SOIT UN VÉRITABLE SUCCÈS.

9 Comment adoucir une sauce au vin un peu trop acide ?

Il suffit d'y ajouter une cuillerée à café de cacao en poudre ou un carré de chocolat amer. Vous pouvez également allonger la sauce avec un peu de bouillon ou incorporer une touche de crème fraîche ou de beurre doux.

10 À quelle température cuire le chapon, la dinde ou la poularde ?

L'idéal est de faire cuire votre volaille lentement et sur feu doux : sortez-la du réfrigérateur au moins 2 h avant, enfournez à four froid et programmez la température du four à th. 5 (150 °C). La volaille sera tendre et juteuse à souhait.



[redacted] Quel dessert préparer d'avance ?

Une bûche glacée (à base de sorbet ou de mélange de chocolat et crème de marrons) pourra attendre au moins une semaine au congélateur. La bûche pâtissière, à base de biscuit roulé, peut se préparer 2 jours à l'avance et se garder au frais. Vous décorerez les deux au tout dernier moment.

12 Combien de fromages sur un plateau ?

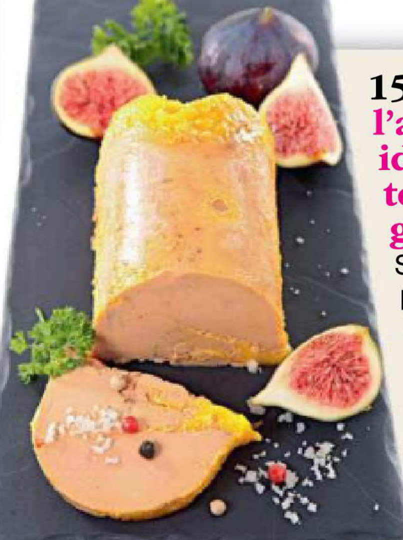
Le plateau ne devra pas dépasser 5 fromages et sera composé des meilleurs produits de saison en prenant soin d'équilibrer les goûts. Proposez, par exemple, un sainte-maure-de-Touraine, du brie (ou du camembert), du munster (ou du saint-nectaire), du comté et un bleu.

13 *Faut-il ouvrir les huîtres plusieurs heures avant le dîner ?*

Les professionnels conseillent de les ouvrir 30 min à 1 h avant de les servir et de jeter leur première eau. Elles vont refaire une seconde eau, plus goûteuse. Vous pourrez les faire patienter 1 à 2 h de plus en prenant soin de refermer la coquille une fois ouverte et de les poser à l'horizontale pour éviter qu'elles perdent leur eau.

14 Comment éviter à mon foie gras poêlé de fondre à la cuisson ?

Choisissez un foie gras de qualité, qui résiste mieux à la cuisson, et prenez une poêle à fond épais pour une bonne diffusion de la chaleur. Coupez le foie gras bien frais en tranches régulières (environ 5 mm d'épaisseur) et saisissez-les dans la poêle bien chaude 1 min à 1 min 30 sur chaque face, en les retournant régulièrement.





15 Quel est l'assaisonnement idéal pour une terrine de foie gras maison ?

Si les puristes ne jurent que par le sel et le poivre (comptez 7 g de sel et 2 g de poivre pour un lobe d'environ 500 g), on pourra y ajouter 1 pincée de quatre-épices ou de muscade et 1 à 2 cuillerées à soupe de porto ou d'armagnac.

Réalisation : Béatrice Vigot-Lagandré

L'océan



Bulots et bigorneaux, les coquillages tendres

Les bigorneaux sont plus fins que les bulots, au goût plus affirmé. Achetez-les vivants. Démarrez la cuisson à l'eau froide avec du sel, du poivre et un bouquet garni. À l'ébullition, coupez le feu pour les bigorneaux et continuez 15 min pour les bulots. Faites-les refroidir dans leur eau de cuisson. Ils seront ainsi bien tendres et parfumés.

Coques, praires et compagnie

Ne vous en privez pas car leurs prix ne s'envolent pas à la saison des fêtes. Les praires et les palourdes sont incontournables. On peut leur adjoindre des clams, des coques, des amandes de mer ou des vernis, meilleur marché mais peut-être moins délicats en bouche.
Le plus noble des bivalves est la palourde, surtout la grise, pêchée à la main dans le golfe du Morbihan ou dans la baie du Mont-Saint-Michel. Sa chair est ferme et très iodée, avec une pointe d'amertume. La praire, star de Granville en Normandie, est un coquillage gourmand, frais en bouche et d'une délicieuse complexité aromatique.
Sur les étals, ces coquillages doivent être solidement fermés. S'ils baillent, ils doivent se refermer aussitôt qu'on les tapote. Après ouverture, ils contiennent une eau claire et leur manteau réagit sous la pointe du couteau.
Pour ouvrir les bivalves, glissez un couteau solide et pointu entre les coquilles, près de la charnière, et coupez le muscle adducteur. Avant l'ouverture complète, passez la lame sous la coquille supérieure, de manière à récupérer l'animal entier dans la partie inférieure.

Un plateau équilibré

Pour un plateau de fruits de mer, cœur du réveillon, comptez, par personne, 1/2 araignée ou 1/2 tourteau, 8 huîtres plates ou creuses, 100 g de bigorneaux, 100 g de bulots, 50 g de bouquets, 50 g de crevettes grises, 250 g de langoustines (ou 1/2 homard), 150 g de coquillages crus (praires, clams, palourdes, amandes de mer, coques…). Vous pouvez ajouter quelques étrilles sur votre plateau, des oursins et 1 langouste (pour 4 personnes) pour qu'il soit vraiment royal.

La famille nombreuse des crevettes

Les plus savoureuses sont pêchées près de chez nous, comme le bouquet, ravissante crevette rose à la chair très délicate. Les plus courantes sont exotiques (Asie, Amérique du Sud, Madagascar) et ont été élevées. Si vous les achetez cuites, elles doivent être bien recourbées, la tête solidement attachée à un corps brillant et de belle tenue. Mais préférez-les crues au rayon des surgelés pour maîtriser leur cuisson, qui doit être très rapide : 2-3 min dans une eau salée. Dès que la crevette se courbe et rosit, stoppez la cuisson.

Les huîtres, stars du plateau



"Base de l'architecture du plateau, elles lui donnent du volume et les gens adorent cela, souligne Arnaud Vanhamme, poissonnier à Paris. On peut jouer sur leur taille, leur forme – plates ou creuses – ou leurs terroirs pour varier les plaisirs."
Des Marennes bien en chair, des Cancale très iodées, des normandes racées… demandez conseil à votre poissonnier. Le bon calibre est la 2 ou la 3 (plus le numéro est élevé, plus l'huître est petite). Choisissez-la lourde en main. Longue et légère, sa coquille sera fragile (elle se délitera à l'ouverture, inondant l'intérieur d'éclats) et sa chair famélique.
Deux conseils : évitez de les servir sur un lit de glace (trop froides, elles perdent en goût) et, pour les apprécier, rappelez-vous qu'il faut les mâcher et non les gober !

sur votre table

Le plateau de fruits de mer constitue un repas à lui seul. Délicieux, il est facile à réaliser à condition de respecter les règles d'achat, de cuisson et de préparation.

Langoustines, reines de la délicatesse

Les langoustines sont hors de prix à Noël, surtout quand elles sont vendues vivantes sur l'étal –le nec plus ultra ! Les langoustines glacées, donc inanimées, sont moins chères mais elles risquent d'être plus cotonneuses une fois cuites. Notez qu'elles sont souvent tachées de noir. C'est le signe qu'elles ont subi un traitement au métabisulfite de sodium, un agent conservateur. Dans tous les cas, la cuisson doit être courte, pas plus d'1 min et demie dans une eau bouillante salée. La cuisson est réussie si la chair se détache facilement de la carapace quand on décortique la langoustine.

Homard, le grand luxe

À Noël, le prix de ce crustacé atteint des sommets vertigineux. Se rabattre sur un homard surgelé est une erreur car sa chair sera fade et caoutchouteuse. Choisissez-le vivant sur l'étal du poissonnier ou dans un vivier. Le canadien est un peu moins cher que le homard bleu (dit breton). À vigueur égale, leurs vertus gustatives se valent. La cuisson doit être précise : plongez-les dans une eau bouillante salée, à la reprise d'ébullition, comptez 6 min pour un homard de 500 g, ajoutez 1 min par tranche de 250 g.

Araignée ou tourteau, crustacés populaires

L'araignée surpasse le tourteau par sa finesse et son goût mais, fragile, elle ne voyage pas et ne se trouve qu'à proximité de l'Océan. Ailleurs, on doit se rabattre sur le tourteau. Mariez mâles et femelles sur le plateau. Les premiers ont de très grosses pinces, les secondes un coffre plus en chair et du corail (pour les amateurs). Achetez-les toujours vivants, les pattes gigotant. Attention à ne pas trop les cuire. Plongez-les dans de l'eau bouillante salée, 10 min pour une pièce d'1 kg.

Ustensiles utiles

Un Opinel spécial huîtres

Le plus savoyard des couteaux à huîtres, rustique et indémodable, viendra à bout des bivalves les plus retors, avec sa solide lame galbée en Inox et son manche en burbinga verni résistant à l'humidité.
15 €, Opinel.



Des ciseaux à crustacés

Avec une bonne prise en main et des lames tranchantes, ces ciseaux à crustacés brisent sans abîmer les chairs et surtout sans faire d'éclats. Les lames sont amovibles pour un nettoyage facilité et un clip maintient les ciseaux fermés pour la sécurité.
16,90 €, De Buyer.

Un décortiqueur de crevettes

Si les crevettes se décortiquent difficilement, c'est qu'elles ont été mal cuites. Ce drôle de petit outil en plastique devrait vous donner un coup de main : insérez la pince entre la chair et la carapace, appuyez et la crevette vient sans résister.
5,90 € par 2, Tom Press.

Réalisation : Jean-Paul Frétillet

→ Adresses en fin de numéro

Foie gras et

Impossible d'imaginer un dîner de fête sans eux ! Quelques

La volaille

Le choix n'est pas seulement une question de goût. C'est également une affaire de prix, de temps disponible pour cuisiner et de nombre de personnes à régaler.

★ Le chapon

Dodu, en rondeurs et assez gros, ce parfait symbole de générosité aiguise l'appétit ! Sa viande abondante et bien persillée (plutôt grasse, il faut le dire) est tendre et savoureuse. Sa peau dore beaucoup et devient craquante.

Son prix : modéré à un peu élevé (12 à 15 €/kg).

Pour combien ? Prêt à cuire, comptez entre 2,5 kg et 3,5 kg pour 6-8 personnes.

★ La poularde

Un peu plus raffinée que le chapon tant en goût qu'en aspect (moins grasse aussi), elle est délicieuse et s'affiche en reine des réveillons chics. Pas trop grosse, elle cuit très rapidement et peut être enfournée pour 1 h 40 seulement avant de passer à table, ou mijotée 1 h 30 dans une cocotte avec une sauce.

Son prix : il est un peu élevé (13 à 15 €/kg), mais il ne faut pas chercher la bonne affaire, car elle pourrait ressembler à un banal poulet.

Pour combien ? Prête à cuire, comptez 2 kg pour 4 à 6 personnes. C'est pratique d'en faire rôtir deux en même temps (12 pers.) si votre four est trop petit pour une dinde.

★ La dinde de Noël

Différente de la dinde qui est élevée pour être vendue à la découpe, elle est traditionnelle pour les fêtes de fin d'année et parfaite pour régaler les grandes tablées. Sa chair est plutôt maigre et sa saveur délicate séduit petits et grands. Elle mérite d'être farcie pour gagner de la personnalité. Assez longue à faire cuire en raison de son poids, elle nécessite une cuisson d'environ 3 h dans le four.

Son prix : c'est la moins chère des volailles de fête (9 à 11 €/kg).

Pour combien ? Prête à cuire, comptez entre 3 kg et 4 kg pour 8 à 10 personnes et un peu plus si la dinde est farcie.

★ Le chapon de pintade

Remis au goût du jour il y a une quinzaine d'années par les éleveurs, le chapon de pintade ne manque vraiment pas de caractère ! Il présente une chair bien colorée, avec beaucoup de saveur, qui évoque très légèrement le gibier. Sans être sèche, la chair n'est pas trop grasse, comme peut l'être celle du chapon. Elle plaira à ceux qui pensent à leur ligne, même pendant les fêtes.



Son prix : il reste raisonnable (entre 11 et 14 €/kg).

Pour combien ? Prêt à cuire, comptez entre 2,2 kg et 2,8 kg pour régaler 6 personnes.

★ L'oie

Sa rareté dans les rayons des grandes surfaces et le fait qu'elle ne soit pas vendue le reste de l'année la rendent très désirable et soulignent son aspect exceptionnel. Sa chair est typée et fondante. Elle confit presque durant la cuisson et plaît beaucoup aux gastronomes. C'est une volaille idéale pour surprendre vos invités. Attention, toutefois : sa découpe n'est pas très facile et son temps de cuisson assez long.

Son prix : il fait partie des plus élevés (13 à 17 €/kg).

Pour combien ? Prête à cuire, comptez entre 3 kg et 4 kg pour plus de 8 personnes.

Côté qualité, on ne lésine pas !

Achetez des volailles assez grosses, aux formes rebondies, signe d'un bon engraissement. La peau doit être sèche et sans marques. Préférez le label Rouge, qui garantit des produits de qualité gustative supérieure. C'est important si la volaille doit être rôtie, car elle ne bénéficie d'aucun artifice pour relever son goût. Si le budget est serré, optez pour une volaille sans label, mais il vaudra mieux la découper et la mijoter en sauce avec épices, vin, crème… Envie de faire plaisir ? Goûtez les volailles de Bresse, dont les prix vertigineux et l'élevage exigeant promettent une expérience hors du commun. Une astuce ? Pour des invités sans a priori, choisissez un poulet de Bresse, un peu moins cher que les autres espèces, mais délicieux et fondant.

volailles... extra !

CONSEILS ET ASTUCES POUR VOUS AIDER À CHOISIR LES MEILLEURS.



Le foie gras

Il en existe tant que l'on s'y perd ! Et comme les prix varient de 1 à 10, l'affaire se complique encore. Pour faire le tri, mieux vaut savoir ce qu'on achète, et surtout pour qui et pourquoi…

★ Le foie gras cru

Il est destiné à la préparation de terrines, mais peut être coupé en tranches et poêlé. Il n'est pas si difficile que ça à réaliser, surtout si on l'achète déjà déveiné. Son prix est raisonnable en comparaison des foies gras prêts à déguster. Choisissez-le d'un beau beige rosé, sans traces plus foncées, autour de 500 g. Une DLC (date limite de consommation) la plus éloignée possible limite les risques de fonte à la cuisson.

Oie ou canard ?

L'oie ne représente que 3 % de la production. Mieux vaut réserver son foie à des connaisseurs, car son goût particulier et délicat peut dérouter. Le foie gras de canard a un goût typé et franc.

Mi-cuit ou en conserve ?

Le foie gras mi-cuit est pasteurisé autour de 65 °C et garde une couleur un peu rosée. C'est aujourd'hui le plus apprécié, même si le foie gras en conserve représente encore 25 % des ventes. Ce dernier a une consistance lisse et fondante (il absorbe petit à petit son propre gras) et plaît aux anciennes générations qui retrouvent les saveurs plus "cuites" du foie gras de leur jeunesse.

★ Le foie gras déjà préparé

Trois appellations se partagent le marché de ce produit :

Entier. Il est constitué d'un foie gras entier ou de plusieurs lobes. C'est le produit le plus prestigieux et le plus cher. Réservez-le aux dîners en petit comité, pour en découvrir toute la finesse.

Foie gras. Il est composé de morceaux de lobes qui peuvent provenir de plusieurs canards. Son prix est moins élevé que le précédent et son aspect marbré à la coupe est très apprécié.

Bloc de foie gras. C'est une préparation à base de foie gras reconstitué (haché et travaillé), qui contient parfois des morceaux visibles. Il est moins cher que les deux autres et sa consistance est très fondante. Parfait pour le buffet ou l'apéritif d'une grande tablée. Choisissez-le chez un artisan reconnu, pour éviter les mauvaises surprises.

Ustensiles utiles



À l'ancienne

En fonte, émaillée à l'intérieur, cette terrine cuit un foie en douceur et de façon homogène. Son couvercle est percé d'un trou pour y glisser une sonde et sa faible largeur permet d'obtenir des tranches hautes et élégantes.

Terrine pour 8-10 pers. (contient 2 foies), L 30 x l 11 x H 12,5 cm, 150 €, Staub.

Grande précision

Aussi indispensable pour le foie gras que pour les volailles, cette sonde électronique de cuisson est très confortable à utiliser grâce à ses températures prédéfinies ou son réglage manuel. Elle fait office de minuteur et possède un aimant pour être fixée sur la porte du four.

Thermosonde Rösle, 48,90 €, Kookit.



Doré à souhait

Une volaille à la chair moelleuse et à la peau croustillante ? C'est possible avec ce carré de cotte de mailles en Inox. Il recouvre la viande pour limiter l'évaporation, tout en permettant l'arrosage avec son jus. Elle maintient au chaud et réduit les projections dans le four.

Roast Easy, 40 x 40 cm, 50 €, Novac.

Réalisation : Valérie Bestel

➔ Adresses en fin de numéro

Les huiles parfumées à la truffe

Pour des recettes festives, ou même la cuisine de tous les jours, on peut s'offrir les arômes de la truffe sans se ruiner.

1 Italienne

Dans cette huile d'olive bio, pas d'arômes, la saveur provient d'un condiment à base de truffes, elles aussi naturelles. Le goût de truffe blanche est à la fois présent et très caractéristique.
NOTRE SUGGESTION : avec un risotto.
LE PLUS : une huile bio vraiment délicieuse.
Huile de truffes blanches bio, Tartufi di Fassia, env. 16 € les 10 cl, en magasins bio.

2 Puissante

Sur une base très neutre d'huile de pépins de raisin, presque incolore, les arômes s'expriment ouvertement. Les saveurs, vraiment puissantes, sont bien préservées par le bidon métallique.
NOTRE SUGGESTION : dans une omelette.
LE PLUS : le rapport entre saveur et prix est parfait.
Huile de pépins de raisin aromatisée à la truffe noire, La Tourangelle, env. 5,60 € les 25 cl, ou blanche, env. 8 € les 25 cl, en GMS.

3 Subtile

L'huile d'olive bio est quasiment sans défaut. Le seul inconvénient provient de la bouteille, très raffinée, qui peut s'avérer difficile à refermer. En bouche, les parfums sont subtils et l'ensemble est vraiment très plaisant.
NOTRE SUGGESTION : pour parfumer une chantilly salée avec subtilité.
LE PLUS : des arômes fins et délicats.
Olive arôme naturel truffe noire bio, Mille et Une Huiles, env. 15 € les 10 cl, en épiceries fines.

4 Décevante

Cette huile d'olive est bien colorée, plutôt amère, et renferme près de 2 % d'arômes de truffe. Cependant, la saveur n'est pas au rendez-vous. Dommage, d'autant que la bouteille dorée et opaque fait un bel effet sur la table.
NOTRE SUGGESTION : en filet sur des pâtes.
LE PLUS : une bouteille assez "festive".
Préparation alimentaire à base d'huile d'olive aux saveurs de truffes, Très Or, env. 9,70 € les 25 cl, dans les épiceries fines.

5 Délicate

Une huile d'olive assez colorée, partiellement aromatisée avec de vraies truffes noires du Périgord. La saveur très joliment équilibrée, ni trop forte, ni trop discrète, est vraiment très agréable.
NOTRE SUGGESTION : avec des pommes de terre et/ou une viande rouge.
LE PLUS : un produit de qualité en grandes surfaces.
Huile d'olive truffe du Périgord, À l'Olivier, env. 9 € les 25 cl, dans les GMS.

6 Bio

Un mélange à base d'huiles d'olive et de tournesol aux arômes de truffe noire, présentant une teinte très pâle. La saveur est légèrement acidulée, la truffe plutôt discrète.
NOTRE SUGGESTION : avec une viande blanche.
LE PLUS : un produit bio à prix tout doux.
Préparation culinaire à base d'huiles biologiques aromatisée truffe, Emile Noël, env. 5 € les 25 cl, dans les magasins bio.



Réalisation : Philippe Roumégoux







Quelles bûches !

Élaborés par les plus grands pâtissiers de l'Hexagone, ces superbes desserts enchantent autant les yeux que le palais.

1 Grand Nord

Allongé sur son dos croustillant aux fruits secs et au miel, ce nounours cache, sous sa mousse onctueuse à la vanille, un biscuit aux noisettes du Piémont. Et il offre aux plus gourmands ses sucettes lutines au cœur fondant praliné.
Léo Pôle (6 à 8 personnes), 98 € en édition limitée, Dalloyau.

2 Beach Boys

En route vers la Californie, à bord du célèbre combi Volkswagen rouge pour aller surfer sur des vagues de saveurs. Association réussie d'un biscuit moelleux érable et noix de pécan, associé à un doux confit framboise-myrtille.
L'Iconik (8 personnes), 98 €, Christophe Michalak, Paris.

3 Rafraîchissante

Cet habitant du Grand Nord cache en lui un dessert riche de saveurs exotiques. On craque pour la douce alliance fruitée de la compotée de mangue et passion, biscuit madeleine au jus et zestes de citron vert et mousse onctueuse à la vanille Bourbon de Madagascar.
Esquimau (8 personnes), 56 €, Vincent Guerlais, Nantes.

4 Littéraire

Au fil des pages des livres de cette bibliothèque, réalisée en hommage au romancier russe Pouchkine, on découvre la douceur du caramel, le fondant de la pâte de fruits relevé par l'acidité de la framboise, le tout enrobé d'une couche croquante de chocolat Dulcey.
Bibliothèque Pouchkine (pour 6 à 8 personnes), 105 €, Café Pouchkine, Paris.

5 Sous cloche

Éclats et mousse de marrons de Collobrières, compotée et morceaux de poire pochée, biscuit viennois. Un mariage exquis de saveurs hivernales qui n'attendent que la neige !
Boule de Noël (6 personnes) 49 €, Frédéric Cassel, Fontainebleau.

6 Soleil-Levant

Mousse légère de thé Sakura, compotée de griottes, biscuit soufflé japonais à la pistache et croustillant amande. Une bûche légère, acidulée, aussi délicate que le cerisier qui la décore.
Sakura (6 personnes), 36 €, Sébastien Bouillet, Lyon.

7 Ça, c'est Paris !

Sous les jupes des danseuses de french cancan, un biscuit au chocolat et aux amandes enrobe jus et gelée de griottes ainsi qu'une aérienne mousse chocolat grand cru du Pérou, le tout posé sur un croustillant streusel tonka. Époustouflant !
Bûche Cancan (7 personnes), 42 €, Jean-Paul Hévin, Paris.

8 Régressive

Sur leur luge en chocolat au lait, Père Noël, bonhomme de neige et renne offrent des saveurs bretonnes : mousse à la crêpe croustillante, pommes rissolées piégées au cœur d'un caramel au beurre salé au blé noir torréfié. De quoi retomber en enfance !
Luge Magique (6 personnes), 60 €, Au Petit Prince, Étel.

Réalisation : Anne Inquimbert

→ Adresses en fin de numéro

Réussir la photo de son plat

C'est votre premier dessert de Noël maison ! Quoi de mieux qu'une (belle) photo pour un souvenir éternel ? Nos conseils pour des prises de vue réussies.

1 Le bon matériel

Vous pouvez immortaliser vos réalisations avec un smartphone, une tablette ou un appareil photo numérique. Dans l'idéal, équipez-vous d'un trépied pour assurer plus de stabilité.



Le petit plus : ayez à portée de main des kits de nettoyage (Coton-Tige, chiffons…) pour essuyer le plat avant la prise de vue et éliminer les taches indésirables.

2 Plein phare sur la lumière !

Installez la table, où sera disposé le plat, tout près d'une fenêtre, avec la lumière de côté ou de face (en contre-jour). Si la lumière est trop faible, servez-vous d'une



petite lampe de bureau pour éclairer directement l'assiette. Dans tous les cas, n'utilisez jamais de flash ! Si la lumière est trop forte, scotchez un papier-calque ou un tissu sombre sur la fenêtre.

Le petit plus : s'il y a des ombres, prenez un petit carton blanc.

3 Les jolis accessoires

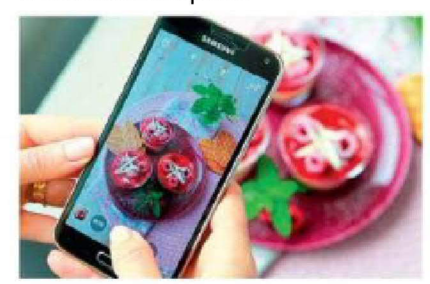
C'est le moment rêvé de sortir votre belle vaisselle, vos couverts, vos sets de table, vos serviettes ou des coupons de tissu. Jouez avec les différentes tailles afin de donner du volume, et pensez à apporter une touche colorée. Remplissez votre image avec des ingrédients de la recette ou un accompagnement. Veillez à procéder au nettoyage si cela est nécessaire.

Le petit plus : pour les terrines, bûches, cakes… n'hésitez pas à réaliser de belles tranches régulières, pour un meilleur rendu.

4 Les angles de prise de vue

Testez plusieurs angles : vue d'avion, de trois quarts, du bas ou en gros plan. Selon votre choix, soignez l'arrière-plan en utilisant, par exemple, de jolies planches ou des cartons colorés.

Le petit plus : retenez la règle de base. Pour un plat sans volume (une crêpe), choisissez une vue aérienne ; pour un plat avec du volume (pièce montée), préférez une vue de trois quarts.





5 Les retouches

L'étape post-production est inévitable pour obtenir le meilleur résultat. Vous pouvez vous contenter de l'appli Insta-





gram pour mettre un filtre et régler la luminosité. Pour modifier l'exposition, le grain, recadrer et filtrer, téléchargez notre appli préférée : VSCO Cam. À vous de jouer !

Le petit plus : triez vos photos en un clin d'œil avec l'appli Cleen.

Retrouvez encore plus de conseils en vidéo sur cuisineactuelle.fr/photo-plat

Réalisation : Marilyne Clarac - Photos : captures vidéo Bruno Marielle/Vanessa Gault

Index

Novembre-décembre 2016

Notre carnet d'adresses

Alessi : alessi.com **Alinéa :** alinea.fr **Alziari :** alziari.com.fr **Ambiance & Styles :** ambianceetstyles.com **Au Petit Prince :** aupetitprince-etel.fr **Bernard Loiseau :** boutique-loiseau.com **BHV :** bhv.fr **Blachere :** blachere-illumination-store.com **Botanic :** botanic.fr **Bouchara :** bouchara.com **Bougies La Française :** bougies-la-francaise.com **Broste Copenhagen :** royaldesign.fr **Bulles de l'Aube :** bullesdelaube.com **Café Pouchkine :** cafe-pouchkine.fr **Carrefour :** carrefour.fr **Casa :** casashops.com **Champagne Philippe Dechelle :** champagnephilippedechelle.com **Chapon :** chocolat-chapon.com **Christophe Michalak :** christophemichalak.com **Comtesse du Barry :** comtessedubarry.com **Dalloyau :** dalloyau.fr **De Buyer :** debuyer.com **Délicieux Secret :** delicieuxsecret.com **De Neuvic :** caviar-de-neuvic.com **Éric Bur :** ericbur.fr **Françoise Paviot :** francoise-paviot.com **Frédéric Cassel :** frederic-cassel.com **GE Concept :** 05 62 66 89 78 **Gien :** gien.com **Godard :** foie-gras-godard.fr **Groix & Nature :** groix-et-nature.com **Habitat :** habitat.fr **Henri Le Roux :** chocolatleroux.com **Holly Party :** hollyparty.com **J. Barthouil :** barthouil.fr **Jean-Paul Hévin :** jeanpaulhevin.com **Kookit :** kookit.com **Laballe :** boutique.laballe.fr **La Chaise Longue :** lachaiselongue.fr **La Chambre aux Confitures :** lachambreauxconfitures.com **La Mère Poulard :** biscuiterie-mere-poulard.com **La Trinitaine :** latrinitaine.com **L'Éclair de Génie :** leclairdegenie.com **Le Jacquard Français :** le-jacquard-francais.fr **Le Repaire de Bacchus :** lerepairedebacchus.com **LSA :** lsa-international.com **Lutti :** luttilab.fr **Maison Lafitte :** lafitte.fr **Maisons du Monde :** maisonsdumonde.com **Mavrommátis :** mavrommatis.com **Mazet :** mazetconfiseur.com **Nature & Découvertes :** natureetdecouvertes.com **Novac :** novac.fr **Oliviers & Co :** oliviers-co.com **Opinel :** opinel.com **Patrick Roger :** patrickroger.com **Petrossian :** petrossian.fr **Pierre Marcolini :** marcolini.com **Printemps :** printemps.com **Quai Sud :** quaisud.com **Rhonéa :** boutique.rhonea.fr **Sabaton :** sabaton.fr **Saint-Michel :** atelierstmichel.fr **Sébastien Bouillet :** chocolatier-bouillet.com **Sema Design :** semadesign-deco.fr **Sia :** sia-deco.com **Staub :** staub-online.com **Sturia :** sturia.com **Tom Press :** tompress.com **Toupargel :** toupargel.fr **Tsé & Tsé :** tse-tse.com **Villeroy & Boch :** villeroy-boch.fr **Vincent Guerlais :** vincentguerlais.com **16&12 éditions :** 16et12.com

CRÉDITS PHOTOS

Couverture Marielle/Gault, Photocuisine/Coulier, /Rivière, /Stockfood/Pizzi, Stockfood/Portland Photography, Prismapix/Rouvrais. Allenbach : p. 81. Bertoux : p. 121. Cniel/Les Studios Associés/Ribaut : p. 70-71. DR : p. 4-13, 37, 102. Falissard : p. 120. Freddurantet : p. 98. Hasselblad : p. 121. Idéal Home/IPC + Sy/Smend : p. 83. IPC + Sy/Essentials : Cassidy/Roberts p. 3, 77. Istock : p. 101, 114-115. JMP : p. 80. Marielle : p. 116-117(3) ; /Gault p. 122. Mercier : p. 98. Peter : p. 80, 99. Oredia/Bauer Syndication : Stevens p. 86. Photocuisine : Barret p. 39 ; Bilic p. 29, 34, 40(2) ; Cabannes p. 118 ; Carnet p. 29, 90 ; Coulier, p. 78 ; d'AB p. 12 ; Fénot p. 36 ; Fleurent p. 60 ; Fondacci-Markezana p. 101, 116 ; Lawton p. 88 ; Nicol p. 65 ; Onorato p. 63 ; Rivière p. 30, 46(2), 51 ; Studio p. 28, 85 ; Vegas p. 53, 61, 84 ; Viel p. 38, 73 ; /Presse Citron/Barret p. 62 ; /Stockfood p. 14 à 18, 92 à 96 ; /Einwanger p. 72 ; /Gallo Images p. 82 ; /Jalag/Hoersch p. 76 ; /Jalag/Westermann p. 76 ; /Pizzi p. 30 : /Portland Photography p. 49 ; /Short p. 84 ; Winkelmann p. 64. Prismapix : Achard p. 117 ; Baréa p. 42, 89 ; Marielle/Gault p. 3(2), 4, 42, 44, 57, 65, 88 ; Rouvrais p. 3, 5 à 7, 9, 11, 13, 34, 43, 45, 48, 50-51(3), 52, 56, 57, 58, 72, 74 ; Winkelmann p. 64. Sopexa : p. 116. SP : 20 à 26, 80-81, 98-99 ; 101, 102 à 113, 117(3), 119(3), 121. SP Champagnes de Vignerons :p. 112-113(5). Scancube : p. 99(2). Studio X/Picture Press : Hoersch p. 8, 60 ; Schardt p. 67 ; Suedfels p. 66. Sunray/Saveurs : Balme p. 10 ; Czerw p. 32, 41(2) ; Fénot p. 74, 90 ; Jarry p. 54 ; Mallet p. 67, 68(2).

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

Par courrier Service Abonnements Cuisine Actuelle 62066 Arras Cedex 9
Par téléphone 0 811 23 22 21 (service 0,06 €/min + prix appel)
Par Internet Sur notre site : **www.prismashop.cuisineactuelle.fr**

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier Service lecteurs Cuisine Actuelle 13 rue Henri-Barbusse, 92624 Gennevilliers • **Par téléphone** France métropolitaine : **01 73 05 67 50**. DOM-TOM et étranger : **00 33 1 73 05 67 50** • **Par mail lecteurs@cuisineactuelle.fr**

Anciens numéros

Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-dessus.



Magazine mensuel
édité par

PRISMA MEDIA

13 rue Henri Barbusse, 92230 Gennevilliers
Site Internet : cuisineactuelle.fr

Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses principaux associés sont Média Communication SAS, Gruner + Jahr Communication GmbH

RÉDACTION
13 rue Henri Barbusse - 92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Télécopie : 01 47 92 66 05
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi du poste de 4 chiffres indiqué après chaque nom.

Rédactrice en chef : Anne Gillet (6598)
Rédactrice en chef adjointe : Sophie Janvier (5705)
Rédactrice en chef adjointe web : Marilyne Clarac (6863)
Directrice artistique : Marion Thérizol (6590)
Secrétariat : Sophie Lassous (6598)
Rédaction : Sophie Pasternak, chef de service (recettes, 6604) et Isabelle Contrepas, chef de service (magazine, 6605), Thierry Roussillon, chef de rubrique (6603).
Secrétariat de rédaction : Christine Guérin, 1re SR (6594) et Véronique Fève (6596)
Maquette : Michel Poyac, chef de studio (6607) et Corinne Letourneur (6608)
Photo : Sylvie Cornet, chef de service (6587), Sybille Joubert, chef de rubrique (6768)
Fabrication : Yann Saunier (6859)
Ont collaboré à ce numéro : M. Abadie, H. Allain-Launay, V. Bestel, V. Bouvart, M. Clarac, F. Dalbera, A. de Crozet, E. de Meurville, A. Doret, M. Fiess, M.-C. Frédéric, J.-P. Frétillet, M. Grézard, A. Inquimbert, C. Quévremont, N. Renaud, P. Roumégoux, C. Ruchon, S. Scelles, P. Sinsheimer, R. Sourdeix, B. Vigot Lagandré.
Comptabilité : Laurence Tronchet (4558)

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Directeur exécutif Prisma Pub : Philipp Schmidt
Directrice déléguée : Martine El Koubi (6410)
Directeur commercial adjoint : Thierry Flamand (6426)
Directrice de publicité : Chrystelle Rousseaux (6456)
Directrices de clientèle : Claire Diniz (4855), Élise Naudin (4553) et Valérie Rouverot (4540).
Directrice commerciale opérations spéciales, Prisma Creative Media et licences : Géraldine Pangrazzi (4749). **Responsable opérations spéciales :** Amélie Philouze (6970). **Responsable commerciale exécution :** Chrystelle Roblette (6402). **Directeur marketing études et communication :** Charles Jouvin. **Directeur marketing client :** Laurent Grolée. **Directrice web :** Karine Rielland. **Directrice des études éditioriales :** Isabelle Demailly (5338). **Directeur commercialisation réseau :** Serge Hayek. **Directeur des ventes :** Bruno Recurt. **Directrice marketing et business développement :** Claire Bernard. **Chef de groupe marketing :** Marion Salomon. **Directrice des sites Internet :** Sandrine Odin.
Éditrice : Pascale Socquet
Directeur de la publication : Rolf Heinz

Service abonnements et anciens numéros : 62066 Arras Cedex 9.
Tél. 0 811 23 22 21
(service 0,06 €/min + prix appel)
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Prix d'abonnement France pour 1 an (6 numéros) : 21 €.
Photogravure : Allo Scan
Imprimé en Allemagne :
Prinovis GmbH & Co, Plant Nuremberg, Breslauer Strasse 300
90471 Nuremberg
Distribution : Presstalis



ISSN : 09893091. Commission paritaire : n° 0119 K 84150
Création janvier 1991

Dépôt légal : novembre 2016



Cassegrain
Une autre idée du légume
SERVICEPLAN Suggestion de présentation.
"Ma sélection de Haricots Verts tout en finesse,
délicatement cueillis et rangés à la main.
Cette ligne parfaite, tout mon portrait !"
NOUVEAU
à découvrir
Cassegrain
Haricots Verts
Extra-fins
Cassegrain
Haricots Verts &
Haricots Beurre
Achetez en ligne sur www.cassegrain.com
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR